Kochbuch

von

M. & E. Doennig

Wojewódzka Biblioteka Publiczna
w
Elblągu

Eigentum der

Herta Saffran

Haushaltungs - Schulgeld

1. April 1932 - 31. März 1933.

1895.

Ehrenpreis.

1905.

GWB

Kochbuch

von

M. und E. Doennig

Gewerbeschullehrerinnen für Kochen und Hauswirtschaft.

Zweiundzwanzigste Auflage

131—140 Tausend

Selbstverlag.

Königsberg i. Pr. 1931.

Zu beziehen durch: Frau Th. Arndt, Steindamm 27/29.

Nachdruck verboten.

Sämtliche Rechte vorbehalten.

641 = 30

Hartungsche Druckerei, Königsberg i. Pr.

AKC 65/09

Einteilung.

Seite

Gewichte und Maße 1
Zeichenerklärung 2
Allgemeine Anforderungen an unsere Ernährung 3
Das Garmachen der Nahrungsmittel 7
Die Kochkiste 12
Das Küchengeschirr 15
Die Suppen 17
Mehlsuppen 18
Wassersuppen 19
Milchsuppen 23
Klare und gebundene Fleischsuppen (Brühesuppen) . 26
Gebundene Fleischsuppen 30
Gemüsesuppen 43
Suppen von Hülsenfrüchten 51
Obstsuppen 53
Einlagen zu Suppen und Frikassees 61
Klöße 61
Beigaben zu Suppen 71
Die Soßen 73
Soßen mit weißer Mehlschwitze 74
Soßen mit brauner Mehlschwitze 81
Soßen zu Mehl- und Eierspeisen 86
Ölsoßen 89
Fleischspeisen 94
Das Rind 101
Das Kalb 123
Der Hammel 141
Das Schwein 151
Das Wild 179
Das zahme Geflügel 191
Das wilde Geflügel 210
Die Fische 218
Das Gemüse 257
Die Pilze 275
Die Hülsenfrüchte 279
Kartoffelgerichte 281
Die Salate 288
Gemüsesalate 290
Obstsalate 299
Fleisch-, Fisch-, Gemischte Salate 300

Seite
Die Mehl- und Eierspeisen 303
Warme süße Speisen 303
Puddings 313
Aufläufe 319
Breie 336
Klöße 337
Eiergerichte 345
Die kalten, süßen Speisen 349
Flammeris 353
Cremes auf kaltem Wege hergestellt 359
Cremes auf warmem Wege hergestellt 363
Speisen von Schlagsahne 378
Speisen mit Buttercreme 380
Süße Gelees mit Gelatine 381
Gefrorenes 386
Creme-Eis 390
Frucht-Eis 393
Schlagsahne-Eis und Bomben 396
Das Backwerk 399
Hefegebäck 403
Backpulvergebäck 420
Mürbeteig 425
Gerührte Kuchen 439
Mandelgebäck 470
Fettgebäck 475
Kuchen mit Brühteig 481
Pastetenteig 482
Blätterteig 485
Honigkuchen 487
Buttercremes zu Torten 498
Die Liköre 500
Die Getränke 504
Das Einmachen 513
Allerlei 560
Verschiedenes Konfekt 566
Aspik 570
Die Kompotts 578
Restverwendung von Fleisch, Fischen, Eiern und Früchten 583
Das Aufbewahren verschiedener Vorräte 585
Das Decken der Tafel 588
Speisezettel 590
Inhalts-Verzeichnis 596

Vorwort zur zweiten Auflage.

Vor 11 Jahren begründeten wir am hiesigen Orte unter ungünstigen Bedingungen eine Kochschule. Man war damals der Meinung, daß in hiesiger Stadt bzw. Provinz ein derartiges Institut überflüssig oder doch ohne staatliche oder sonstige Beihilfe unmöglich wäre. Wir arbeiteten drei Jahre lang mit solchem Erfolge, daß wir uns gezwungen sahen, wesentlich größere Räume zu schaffen, um die stetig anwachsende Schülerinnenzahl aufnehmen zu können. Auch die größeren Räume erwiesen sich nach mehreren Jahren als unzureichend, und so mußten wir mit dem Gedanken umgehen, uns ein neues, eigens für unsere Zwecke passendes Heim zu schaffen, welches voraussichtlich auf viele Jahre hinaus allen Ansprüchen in bezug auf Raumgestaltung und die sonstigen Fortschritte der Technik genügen dürfte. Dieses ist uns in vollem Maße gelungen.

Nachdem wir beinahe zweitausend Schülerinnen ausgebildet haben, und sich die Notwendigkeit herausgestellt hat, das zeitraubende Diktieren der Rezepte zu beseitigen, sahen wir uns veranlaßt, unsere langjährig erprobten und bewährten Rezepte vielfachen Wünschen zufolge dem Druck zu übergeben. In kürzester Frist ist die erste Auflage von 1000 Exemplaren vergriffen, so daß wir gezwungen sind, eine zweite, vermehrte und verbesserte Auflage, auch mit Abbildungen, erscheinen zu lassen. Möge auch dieser Auflage dieselbe freundliche, anerkennende Aufnahme zuteil werden.

Königsberg i. Pr., 1902.

Ostpreußische Haushaltungsschule.

Die Leiterinnen der Kochschule

M. und E. Doennig.

Vorwort zur dritten Auflage.

Es ist als ein erfreuliches Zeichen für den zweckentsprechenden Inhalt unseres Buches anzusehen, daß der zweiten vergrößerten Auflage im Jahre 1902 schon so bald eine dritte folgen muß.

Zweck und Inhalt sind in der Hauptsache dieselben geblieben, haben nur eine wesentliche Erweiterung und Vervollkommnung erfahren. Da unser Buch eine so überaus günstige Aufnahme weit über die Kreise unserer Provinz hinaus, sogar bis ins Ausland gefunden hat, so erscheint es geboten, dem rein praktischen Zweck gegenüber, welchen dasselbe vertritt, zu betonen, daß wir es von vornherein als Handbuch für die Schülerinnen unserer Kochschule gedacht, um denselben das mühevolle, zeitraubende Abschreiben der Rezepte zu ersparen. Damit soll natürlich nicht die irrige Absicht hervorgerufen werden, daß die theoretische Ausbildung in unserer Schule außer acht gelassen wird. Theorie und Praxis gehen selbstverständlich, wie bei jedem planmäßigen guten Schulunterricht, Hand in Hand, doch darf letzterer nicht auf Kosten des ersteren zurückgesetzt werden, besonders nicht bei Schülerinnen, denen verhältnismäßig eine kurze Ausbildungszeit zu Gebote steht.

Von diesem Gesichtspunkt aus haben wir seit 16 Jahren unsere Schule geleitet und gute Resultate erzielt, viel ehrende Anerkennung, Dank und Auszeichnung erfahren.

Zweimal sind uns bei Ausstellungen die silberne Medaille und Ehrenpreise zuerkannt worden und die stetig wachsende Schülerinnenzahl liefert wohl am besten den Beweis, daß unsere auf lebensvollen Anschauungen, praktischen Erfahrungen gegründete Methode, welche wir bei unserem Unterricht zur Anwendung bringen, zeitgemäß ist. Klarheit, Einfachheit des Verfahrens, unterstützt durch gut erprobte Rezepte, sind die Hauptstützen unserer erzielten Erfolge.

Wir sind der Ueberzeugung, daß das Kochbuch fernerhin vielen Mitmenschen, weit über den Rahmen der Schule hinaus, als guter Ratgeber dienen wird.

Das von uns bisher unter dem Titel „Rezepte der Kochschule von E. und A. Popp" herausgegebene Buch lassen wir fernerhin als „Kochbuch von M. u. E. Doennig" erscheinen. Möge auch diesem Buch weitere Anerkennung nicht fehlen.

Königsberg i. Pr., 1906.

M. und E. Doennig,

Leiterinnen der Kochschule der Ostpreußischen Haushaltungsschule.

Vorwort zur neunten Auflage.

Wir geben hiermit eine neue, vermehrte und veränderte Auflage unsers Kochbuches heraus. Das Buch wird jetzt nicht nur vorwiegend im Haushalt, sondern auch viel in Schulen verwendet. Wir haben uns bemüht, allen Anforderungen gerecht zu werden. Die Änderungen beziehen sich auf schulmäßige Erweiterung der Kochregeln und auf Verkleinerung der Kochvorschriften (Rezepte) unter Benutzung der bewährten alten und Aufnahme vieler, neuer Kochvorschriften. Möge das Buch in der zeitgemäßen Umarbeitung weiter ein guter Ratgeber sein.

Königsberg i. Pr., 1914.

M. und E. Doennig,

Gewerbeschullehrerinnen der Ostpr. Mädchen-Gewerbeschule.

Vorwort zur zwanzigsten Auflage.

Unser Kochbuch haben wir, den Forderungen der Ernährungswissenschaft folgend, einer Durchsicht unterzogen. Wir haben Änderungen und Erweiterungen der Kochvorschriften unter Mitarbeit von Fräulein Gertrud Brostowski — Gewerbeoberlehrerin in Kassel — vorgenommen und hoffen dadurch den neuzeitlichen Ansprüchen zu genügen.

Königsberg i. Pr., 1927.

M. und E. Doennig,
Gewerbeschullehrerinnen für Kochen und Hauswirtschaft.

Gewichte und Maße.

1	Kilogramm (kg)	oder	1000	Gramm (g)	= 2 Pfund.
1/2	"	"	500	"	= 1 "
1/4	"	"	250	"	= 1/2 "
1/8	"	"	125	"	= 1/4 "
1/16	"	"	62 1/2	"	= 1/8 "

Gewichte durch Münzen zu ersetzen.

1 Pfennigstück	= 2 g	1 Fünfzigpfennigstück	= 5 g
3 Zweipfennigstücke	= 10 g	2 Einmarkstücke	= 10 g
2 Fünfpfennigstücke	= 5 g	1 Zweimarkstück	= 10 g
1 Zehnpfennigstück	= 4 g	1 Dreimarkstück	= 15 g

1 gestrichener Eßlöffel	Salz	=	10 g
1 " "	Kartoffelmehl	=	10 g
1 " "	Mehl	=	15 g
1 " "	Zucker	=	15 g
1 " "	Butter	=	20 g
1 Liter Flüssigkeit	= 1 kg	=	1000 g
1 Liter Mehl	= 1/2 kg	=	500 g

Unter Mehl ist stets Weizenmehl, unter Eßlöffel stets ein gestrichener Eßlöffel zu verstehen.

1 Liter Flüssigkeit enthält		4 volle Wassergläser,
		oder 6—7 Tassen,
		oder 8—9 Weingläser,
1/16 Liter Flüssigkeit		= 4 Eßlöffel,
1 gestrichener Eßlöffel		= 2 gestr. Teelöffel,
1 Suppenteller		= 1/4 Liter,
1 Rot- oder Rheinweinflasche	= 3/4 l	= 6—7 Weingläser.

Zeichenerklärung.

l	bedeutet	Liter,
g	„	Gramm,
kg	„	Kilogramm,
cm	„	Zentimeter,
gestr. Eßl.	„	gestrichener Eßlöffel,
gestr. Teel.	„	gestrichener Teelöffel.

Die vorstehende Aufstellung soll dazu dienen, das Abwiegen und Messen sicher ausführen zu können, auch wenn in einem Haushalt Wage, Gewichte oder Maße nicht vorhanden sind. Da die Größe der Eßlöffel verschieden ist, so ist es notwendig, sich durch Nachwiegen zu überzeugen, ob das Maß mit den von uns gemachten Angaben übereinstimmt.

Kochvorschriften (Rezepte)
sind möglichst für 4—6 Personen bestimmt. Dieses Mengenverhältnis kann natürlich nicht für jeden Haushalt Regel sein. Bei der Berechnung der Menge der Zutaten sprechen der Geschmack, die wirtschaftlichen Verhältnisse mit und wie stark gegessen wird. Die Erfahrung wird bald lehren, wieviel man in den betreffenden Fällen von Fleisch, Butter, Eiern usw. zu nehmen hat.

Für eine größere Personenzahl muß im Verhältnis weniger berechnet werden als für eine kleinere. Etwa in folgender Weise:

einmal	das Rezept	für	4	Personen,
zweimal	„ „	„	8—10	„
dreimal	„ „	„	14—16	„

Bei einer größeren Speisenfolge kann man für die einzelnen Gänge noch weniger berechnen.

Nach Belieben können Eier und Butter gekürzt und statt Butter, Butterersatz z. B. Margarine, Palmin verwendet werden.

Allgemeine Anforderungen an unsere Ernährung.

Die größte Verantwortung, die der Hausfrau auferlegt ist, besteht in der Sorge für eine richtige Ernährung, denn von dieser hängen Gesundheit, Wohlbefinden, Lebensfreudigkeit, Arbeitskraft und wirtschaftlicher Wohlstand ab.

Fehler in der Ernährung werden gemacht durch falsche Auswahl und Zusammensetzung, ungeeignete Vor- und Zubereitung der Nahrungsmittel und unregelmäßige Zufuhr. Es sollte daher das Bestreben jeder Hausfrau oder jedes Menschen, dem die Fürsorge für andere anvertraut ist, dahin gehen, sich Einblick in die Ernährungs- und Nahrungsmittellehre zu verschaffen, Neuerungen zu verfolgen, die diese Wissenschaften bekannt geben und die gewonnenen Erkenntnisse in die Tat umzusetzen.

Zu empfehlen sind folgende Bücher:

Ragnar Berg und Dr. Vogel — Die Grundlage einer richtigen Ernährung.

Kestner und Knipping — Die Ernährung des Menschen.

Dr. Lehmann und Doennig — Ernährungs- und Kochbuch für den Säugling und das Kleinkind. Zu beziehen durch: Frau Th. Arndt, Steindamm 27/29.

Die Zeitschrift „Die Volksernährung", Organ des Reichsvereins Volksernährung. Verlag Rothgießer u. Diesing, A.-G., Berlin N 24, Linienstraße 139—140.

Was verlangt eine richtige Ernährung?

1. Zufuhr derjenigen Stoffe, aus denen unser Körper besteht, sie werden bezeichnet als: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate (Stärke und Zucker), Salze und Wasser, sie dienen zum Aufbau, zur Ergänzung verbrauchter Stoffe und zur Bildung von Vorratsstoffen. Ihr Bedarf richtet sich nach Alter, Körperzustand, Lebensweise, Arbeitsleistung des zu Ernährenden, wie nach Witterung und Jahreszeit.

Es sind enthalten:

Eiweiß in: Milch, Käse, Ei, Fleisch, Blut, Fisch, Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchten;

Wzgłowadamy.

Fett in: Butter, Sahne, Milch, Käse, Öl, Kunstbutter, Schweineschmalz, Hering, Nüssen;

Kohlehydrate in: Kartoffeln, Getreideerzeugnissen, Hülsenfrüchten, Gemüsen, Obst;

Salze in allen Nahrungsmitteln, aber von besonderer Bedeutung in der Milch, den Gemüsen und im Obst. — Den Hauptwert legen wir auf basische Salze, die eine Schädigung des Körpers durch Abbaustoffe der Eiweißarten verhindern.

Wasser liefern uns mehr oder weniger sämtliche Nahrungsmittel.

2. verlangt eine richtige Ernährung diese Nährstoffe in der richtigen Menge, weil sie nicht nur zum Aufbau dienen, sondern auch Wärmespender sein sollen. Der Erwachsene braucht täglich 60—80 g Eiweiß, 50—60 g Fett und 4—500 g Kohlenhydrate. Diese Nährstoffe sind reich an Kohlenstoff, der in Verbindung mit dem eingeatmeten Sauerstoff im Körper Wärme und Kraft liefert. Es werden täglich für den Erwachsenen 2300—3000 Kalorien verlangt. Fett und Kohlenhydrate können sich bis zu einem bestimmten Grade in einem bestimmten Verhältnis ersetzen; Eiweiß ist unersetzlich. Durch dauernd zu geringen oder zu reichlichen Gehalt an Nährstoffen in der Nahrung wird das Stoffwechselgleichgewicht gestört, dadurch können einzelne Organe oder der ganze Körper erschlaffen oder erkranken.

3. muß die Ernährung eine Zufuhr von Ergänzungsstoffen in genügender Menge verlangen. Ihre Zusammensetzung kennen wir noch nicht, wohl aber die schweren Schädigungen des Körpers, die ihr Fehlen verursacht; denn von diesen Ergänzungsstoffen (Vitaminen, Kompletinen) ist der Abbau der Nährstoffe und ihr Aufbau zu Körperstoffen abhängig. Sie sind enthalten hauptsächlich in rohen Nahrungsmitteln — in Milch und Milcherzeugnissen: Sahne, Butter, Käse — im Eigelb — Lebertran — in den Gemüsen, vorzugsweise in: Spinat, Salat, Möhren, Tomaten; im Obst, vorzugsweise in: Erd-, Himbeeren, Apfelsinen, Zitronen, Aepfeln, Birnen, Pflaumen. Die Ergänzungsstoffe werden zum Teil oder auch ganz vernichtet durch zu hohes oder zu langes Erhitzen; auch werden sie ungünstig beeinflußt durch größere Zugaben von Natron oder Säuren, längeres Lagern, Trocknen.

4. ist es für die Ernährung wichtig, daß die Nahrung genügend Geschmackstoffe und auch Zellstoff enthält. Geschmackstoffe sind in vielen rohen Nahrungsmitteln (Obst, Gemüse)

schon deutlich wahrnehmbar — sie können durch geeignete Zubereitung — z. B. durch Dünsten, Rösten, Braten — entwickelt oder bei gänzlichem Fehlen durch vorsichtige Zugabe von Gewürzen ersetzt werden. Zellstoff liefern — Gemüse, Kartoffeln, grobe Mahlerzeugnisse, Hülsenfrüchte und Obst. Geschmackstoffe und Zellstoff regen die Verdauungstätigkeit an.

Durch zu geringe Absonderung der Verdauungssäfte würde die Nahrung zu schlecht ausgenutzt (es würden Nährstoffe verloren gehen) und durch zu langsame Bewegung der Verdauungsorgane würde der Speisebrei so langsam weiterbefördert werden, daß sich unerwünschte Zersetzungen, zu starke Belastung der Verdauungsorgane zeigen und Störungen verursacht würden.

Es kommen nun noch einige Forderungen hinzu, die eine richtige Ernährung stellen muß. Die oben angegebenen Anforderungen sollen erreicht werden durch möglichst geringen Kostenaufwand. — Billig sind die Stoffe zum Beispiel in: Kartoffeln, Kohl- und Rübenarten, Haferflocken, Grieß, Reis, Roggenbrot, Hülsenfrüchten, Milch, Margarine, Quark, Hering — etwas teurer in: Spinat, Möhren, Tomaten, Weißbrot, Butter, Sahne, Käse, Fisch, Fleisch; und teuer in: Spargel, Blumen-, Rosenkohl, Ei, Kalbfleisch. Sie sind aber nur billig, wenn wir sie zu gegebener Zeit (nicht im Juni frische Kartoffeln!), am richtigen Ort (Markt, Fachgeschäft) einkaufen und wenn wir gute Ware wählen — sie ergibt am wenigsten Abfall, ist am haltbarsten und zuträglichsten. — Wir sollen ferner auf Abwechslung bei der Auswahl der Nahrungsmittel achten, um die Eßlust, die Absonderung der Verdauungssäfte, und dadurch die Ausnützung der Nährstoffe noch zu unterstützen. Durch Abwechslung der Nahrungsmittel hat man viel sicherer die Gewähr, dem Körper die notwendigen Bau-, Heiz-, Ergänzungs-, Geschmack- und Füllstoffe und die verschiedenen Salze zuzuführen.

Nach wohl überlegter Auswahl und geeigneter Zusammenstellung kommt es in der Küche nun darauf an, durch geeignete Vorbereitung und zweckmäßige Zubereitung die Nährstoffe zu erhalten oder sie noch zu erschließen, sie den Verdauungssäften zugänglicher zu machen. Ein Waschen der Nahrungsmittel soll schnell geschehen, ein Wässern vermieden werden, vor allem sollen keine zerschnittenen Nahrungsmittel im Wasser liegen bleiben, weil der größte Teil der Salze, ein großer Teil der Zucker- und Eiweißstoffe in Lösung geht und fortgeschüttet werden würden. In erhöhtem Maße würden diese Stoffe von

heißem Wasser gelöst werden, daher ist ein Abbrühen oder Vorkochen in der Regel als unzweckmäßig und unwirtschaftlich zu verwerfen. Das Dämpfen der Nahrungsmittel ist oft den andern Zubereitungsarten vorzuziehen. — Durch die verschiedenen Kochverfahren sollen die Nährstoffe den Verdauungssäften zugänglich gemacht werden. Die Speisen sollen gar gekocht werden, was für stärkehaltige, zellstoffreiche Nahrungsmittel ganz besonders gilt. Vorteilhaft ist es, die Stärke in trockenen Nahrungsmitteln (in groben Mahlerzeugnissen, Hülsenfrüchten) durch Aufstellen in kaltem Wasser zum Quellen zu bringen — oder sehr zellstoffhaltige Nahrungsmittel durch starkes Zerkleinern (Fleischmaschine) oder durch Entfernen eines Teils des Zellstoffs (Durchschlag) verdaulicher zu machen. Zu starkes und zu langes Erhitzen (stundenlanges Warmstellen oder tägliche Verwendung der Kochkiste) setzen den Wert der Nahrung herab, weil die Nährstoffe dadurch zu große Veränderungen erleiden, Ergänzungsstoffe zerstört werden. Hierauf beruht auch zum größten Teil die Ablehnung von „Konserven" in der täglichen Kost.

Zur richtigen Ernährung gehört ferner Regelmäßigkeit der Mahlzeiten und Ruhe (äußere, wie innere) beim Essen. In Ruhe eingenommene Speisen werden gut gekaut — während dieser Arbeit setzt erhöhte Absonderung der Verdauungssäfte ein und diese können auf die fein verteilte Nahrung sofort und viel stärker umsetzend einwirken. Für den Erwachsenen genügen 3 Mahlzeiten, für Kinder können noch 2 Mahlzeiten (wünschenswert Obst) eingeschoben werden. Unsere Organe, im besonderen die Verdauungsorgane, zeigen eine ganz bestimmte Leistungsfähigkeit, die wir ihnen nur dann erhalten, wenn wir ihnen neben notwendiger, zweckmäßiger Inanspruchnahme auch die regelmäßige notwendige Ruhezeit zukommen lassen. Es ist auch durchaus beachtenswert, daß außer auf regelmäßige Nahrungszufuhr darauf gesehen wird, daß die Ausscheidungen der unbrauchbaren oder unausgenutzten Stoffe regelmäßig erfolgt.

Wir können allen Anforderungen, die hier aufgestellt sind, gerecht werden durch vernünftige Auswahl und Zusammenstellung, durch sorgsame Vor- und Zubereitung all der Nahrungsmittel, die unser Land hervorbringt; wir können die Verwendung ausländischer Nahrungs- und Genußmittel bis auf einen Bruchteil beschränken. So ist in hohem Maße uns Gelegenheit gegeben, zur Hebung von Volksgesundheit und Gesundung der Volkswirtschaft beizutragen.

Das Garmachen der Nahrungsmittel.

Die meisten Nahrungsmittel müssen durch Kochen zu einer genießbaren und verdaulichen Nahrung umgewandelt werden. Man unterscheidet dabei die verschiedenen Kochvorgänge:

Kochen, Dämpfen, Dünsten, Schmoren, Braten, Backen.

Unter Kochen versteht man das Ansetzen der Nahrungsmittel mit reichlich kaltem oder kochendem Wasser, langsames Kochen in gut verschlossenem Topf.

Fleisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn man eine besonders gute Brühe haben will, z. B. in der Krankenküche, mit kochendem Wasser, wenn das Fleisch nahrhafter und saftiger sein soll. Empfehlenswert ist es, einen Verschlußtopf (Papinschen Dampftopf) oder Dampfdrucktopf zu verwenden. In einem fest schließenden Gefäß wird der Dampf festgehalten, es entwickelt sich eine größere Hitze, die Speisen werden schneller gar und können auch nicht so leicht anbrennen.

Das Kochen im Wasserbad (Bain-marie) wendet man zu Puddings und Soßen an, zu deren Herstellung viel Eier verwendet werden. Diese Speisen bedürfen einer gleichmäßigen niedrigeren Hitze zum Garwerden. Man setzt sie dazu in gut schließender Form in einen anderen mit kochendem Wasser gefüllten Topf und läßt sie langsam gar werden, oder man benutzt einen Dampftopf.

Im Wasserbad werden übrig gebliebene Speisen am besten aufgewärmt. Fertige Gerichte sind ebenfalls am besten im Wasserbad warm zu halten.

Sogenannte „Mischgerichte" oder „zusammengekochte Gerichte", wie: Irisches Gericht, Pichelsteiner Fleisch, sind gut in einer Puddingform im Wasserbad, im Dampfdrucktopf oder im Küchenwunder gar zu machen, sie brauchen dann nur ganz wenig geschmackgebende Zutaten, weil durch die Art des Verschlusses die Geruchs-, Geschmacks- und Nährstoffe völlig erhalten werden.

Dämpfen heißt: Garmachen der Nahrungsmittel im strömenden Wasserdampf. Man wendet dazu die sogenannten „Dämpfer" an oder benutzt einen Kochtopf mit Einsatz, das kochende Wasser darf nur knapp an den Einsatz reichen, auf den die vorbereiteten Nahrungsmittel gelegt werden — ein gut schließender Deckel ist notwendig, um den Dampf festzuhalten.

Gemüse, Fleisch, Fisch können gedämpft werden.

Man kann auch Nahrungsmittel, die eine kurze Garzeit haben, in einer Schüssel, die gut zugedeckt ist, über kochendem Wasser gar machen.

Dünsten heißt: Die betreffenden Nahrungsmittel in kochendes, helles Fett legen — damit das Eiweiß an der Oberfläche, auf allen Seiten schnell gerinnt —, mit einem Zusatz von wenig heißem Wasser in geschlossener Pfanne gar machen, damit die Nährstoffe erhalten werden.

Schmoren heißt: das Fleisch in hellbraunem Fett von allen Seiten bräunen, mit einem Zusatz von reichlich Wasser in geschlossener Pfanne gar machen. — Das Fleisch muß gekehrt werden und darf nicht am Boden der Pfanne ansetzen. Das Schmoren kann auf der Herdplatte oder im Bratofen vorgenommen werden. Empfehlenswert ist die Herstellung im Grudeofen.

Braten heißt: das Fleisch in hellbraunem Fett von allen Seiten bräunen, unter Einwirkung von starker Hitze und einem Zusatz von wenig kochendem Wasser oder Fleischbrühe gar machen.

Das Braten kann auf dem Herd oder im Bratofen oder in Bratapparaten ausgeführt werden, in einer tiefen Bratpfanne, auf einer Flinzenpfanne (Stielpfanne), auf dem Rost oder am Spieß.

Die Herstellung eines guten Bratens und die Zeit der Zubereitung hängt von der Fleischart und von der Beschaffenheit des Fleisches ab. Es kommt darauf an, aus welchem Teil des Tieres das Fleisch ist, auf die Größe des Fleischstückes, das Alter des Tieres, das Abhängen des Fleisches. Gefrorenes oder sehr kaltes Fleisch muß in einen warmen Raum gebracht werden, damit es langsam auftaut und sich erwärmt, sonst würde die Bratofenhitze zu sehr abgekühlt und der notwendige Hitzegrad zu langsam wieder erreicht werden.

Man unterscheidet das Braten von großen und kleinen Fleischstücken und von mageren und fetten Braten.

Das Braten von großen Fleischstücken, wie von Keulen, Rücken erfolgt in der Regel im Bratofen, unter Einwirkung von starker Hitze, Fett und wenig kochendem Wasser oder Fleischbrühe.

Das Braten von kleinen Fleischstücken, wie: Koteletts (Karbonade), Schnitzel, Lendenstücke (Filetscheiben), Klops, Beefsteaks geschieht auf der Flinzenpfanne (Stielpfanne), bei großen Mengen in einer Bratpfanne unter Ein-

wirkung von starker Hitze, hellbraunem Fett — Butter, Nierentalg oder Margarine — oder in dampfendem Fett — Schmalz, Palmin. Man kann auch verschiedene Fette mischen.

Aus Sparsamkeitsrücksichten kann man einen größeren Braten wie: Rinder-, Kalb-, Hammelbraten zuerst in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen und etwa eine halbe Stunde zu Fleischbrühe vorkochen. Dann verfährt man weiter, wie es bei den betreffenden Braten angegeben ist.

Das Braten von mageren Braten
wie: Kalbsbraten, Filet (Lende), Wild.

In einer Bratpfanne wird die Butter — auch Nierenfett, Margarine — gebräunt, der Braten hineingelegt, unter Umwenden von allen Seiten leicht gebräunt. Es ist zu vermeiden, in das Fleischstück hineinzustechen, damit der Fleischsaft nicht ausfließt und das Fett abkühlt.

Mit der Flüssigkeit, die sich in der Pfanne bildet, wird der Braten des öfteren beschöpft. Das Austreten von Eiweiß ist nicht ganz zu vermeiden. Dieses Eiweiß des Fleisches und das der Butter setzt sich zunächst in der Pfanne in grauen Flocken an und wird nach Verdampfen des Wassers unter Einwirkung der Hitze braun und verleiht dann der Soße die gute Farbe. Nun wird erst etwas kochendes Wasser oder kochende Fleischbrühe, zur Seite des Fleisches, dazu gegossen. Der Braten wird inzwischen gekehrt. Ist die Hitze im Bratofen von oben zu stark und nicht abzustellen, so kann man ein mit Butter bestrichenes Papier über das Fleisch legen. Ist die Hitze von unten zu stark, kann ein Kuchenblech untergestellt werden.

Die Soßen von mageren Braten werden meistens mit einem Zusatz von saurer Sahne bereitet, dann bindet man sie mit Weizenmehl. Die Sahne wird in der letzten halben Stunde nach und nach zum Braten gegossen. Bleiben die Soßen klar oder gibt man Wein, Tomatenbrei, Pilze dazu, so bindet man sie mit Kartoffelmehl.

Das Braten von fetten Braten
wie Schweine-, Gänse- und Entenbraten.

Fette Braten werden mit kochendem Wasser übergossen, damit das Gewebe erweicht wird, das Fett austreten kann und nicht zu schnell braun wird. In dem heißen Bratofen schmilzt das natürliche Fett unter öfterem Begießen mit der heißen Flüssigkeit und wirkt in gleicher Weise, wie die gebräunte

Butter bei mageren Braten. Der sich bildende graue Ansatz in der Pfanne muß auch braun werden, nach und nach wird kochendes Wasser dazu gegossen, um das Verbrennen des Fettes zu verhindern. Ist sehr viel Fett ausgebraten, kann es abgeschöpft werden, ehe es zu braun wird.

Die Soßen von fetten Braten werden meistens mit Kartoffelmehl gebunden.

Das Braten von kleinen Fleischstücken in der Flinzenpfanne (Stielpfanne).

Die kleinen Fleischstücke: Schweine-, Kalbs-, Hammelkoteletts, Beefsteaks, Klopse u. a. werden vorbereitet. In einer guten, am besten in einer eisernen Flinzenpfanne (Stielpfanne) wird Butter oder Margarine hellbraun gemacht. Schweinefett, Palmin muß dampfen. Die Stücke legt man hinein, ohne mit der Gabel einzustechen. Man kann einen Omelettkehrer dazu verwenden. Die Fleischstücke dürfen nicht zu schnell hintereinander in die Pfanne gelegt werden, damit das Fett nicht zu sehr abkühlt und der Fleischsaft ausfließt. Das Eiweiß muß schnell an den äußeren Seiten des Fleischstückes gerinnen. Man kehrt die Stücke mehrmals, damit sie gleichmäßig gar werden. Ist die Butter nicht hellbraun und kochend, das Schmalz oder Palmin nicht dampfend, dann ist die Hitze zu gering, Fleischsaft tritt aus, die Stücke werden zähe und hart oder die Panade löst sich, setzt sich an den Boden der Pfanne und verbrennt. Ist dies geschehen, muß die Pfanne sauber gemacht werden, ehe man wieder Fleischstücke braten kann. Die kleinen Fleischstücke dürfen nicht zu früh gesalzen und paniert werden, sonst fließt der Fleischsaft aus, die Panade wird weich und fällt leicht ab. Die Fleischstücke dürfen nicht auf Holzbretter gelegt werden, Holz saugt den Fleischsaft auf. Unpanierte Fleischstücke können auch nach dem Braten mit feinem Salz bestreut werden.

Das Braten auf dem Rost (Grillen).

Es eignet sich für große und kleine Fleischstücke. Erforderlich ist gutes, fettes Fleisch, gute Hitze. Man erhält ein nahrhaftes, wohlschmeckendes, zartes Fleisch, aber weniger Soße. Der Rost wird mit Butter, Rinderfett oder besser mit Öl eingerieben, erhitzt, das Fleischstück heraufgelegt, von beiden Seiten gebraten, zuletzt gesalzen. Fleisch, das nicht fett ist, begießt man vorher mit heißer Butter. Das Braten auf dem Rost ist zu empfehlen. Man kann einen Ersatz haben, wenn man kleine

flache Stücke, wie Filetbeefsteak (Lendenscheiben) u. a. auf einer eisernen Flinzenpfanne (Stielpfanne) bereitet. Die Pfanne wird erhitzt, mit Butter eingerieben, das vorbereitete Fleischstück hineingelegt. Unter Umwenden läßt man schnell auf beiden Seiten das Eiweiß gerinnen, nimmt das Fleisch heraus, macht Butter in der Pfanne hellbraun, bratet darin das Fleisch unter Umwenden fertig. Auf dieselbe Weise kann man Fleisch im ganzen und in Stücken sehr gut im „Küchenwunder" bereiten.

Das Braten am Spieß.

Es wird wohl nur in Hotels oder sehr großen Haushalten angewandt. Es eignet sich für große Stücke, Geflügel usw. Das Braten erfolgt über offenem Feuer, Gas- oder elektrischer Anlage unter fortwährendem Drehen. Es gibt dazu Apparate mit mechanischem Betrieb. Mit dem abfließenden Fett wird der Braten beschöpft. Dem Braten wird der ganze Fleischsaft erhalten, er wird saftig und wohlschmeckend. Soße hat man wenig oder gar nicht, sie muß besonders mit Fleischbrühe oder Fleischextrakt bereitet werden.

Das Backen im Ofen und auf dem Herd.

Im Ofen backt man die verschiedensten Kuchen und Mehlspeisen in Formen oder auf Backblechen. Für das Gelingen sind die Zutaten und die Bereitung des Teiges von Wichtigkeit. Die Hitze des Bratofens richtet sich nach der Art des Gebäckes. Man braucht starke, mittlere und schwache Hitze.

Auf dem Herd backt man schwimmend in kochendem Fett: Kuchen, Obst, Fleisch- und Fischstücke. Siehe: Backhähnel, Zander, Karpfen gebacken. Man verwendet Schweineschmalz, Palmin, geklärte Butter oder Schweineschmalz mit Butter oder Palmin gemischt.

Die weiteren Regeln siehe: „Backwerk".

Zum Backen auf dem Gasherde ist eine große Hilfe das „Küchenwunder". Ein Kochbuch ist von der Firma herausgegeben und gibt die nötigen Anweisungen.

Die Kochkiste.

Die Benutzung der Kochkiste wird heute von mancher Seite ganz und gar verworfen! Gewiß wird man heute ihre Benutzung nicht so befürworten, wie es während der Kriegszeit, notgedrungen, geschah.— Befindet sich in heutiger Zeit nicht auch der größte Teil der Menschen in einer Notlage, die sie zwingt, Zeit, Geld, Arbeit zu ersparen? In diesen Fällen wird die Benutzung der Kochkiste immer eine gute Hilfe sein, deshalb braucht man nicht an eine ausschließliche Verwendung der Kochkiste denken. Die meisten Speisen brauchen wohl eine etwas längere Zeit zum Garwerden und es gehen vielleicht einige Ergänzungsstoffe (Vitamine) mehr verloren, als bei anhaltendem, wenn auch kürzerem Kochen auf dem Herd. Für Erwachsene wird dies von keiner wesentlichen Bedeutung sein, wenn die Ernährung sonst im ganzen reichhaltig und abwechslungsreich ist und besonders nicht, wenn täglich frisches Obst, Tomaten oder rohes Gemüse gegessen werden.

Für die Ernährung kleiner Kinder ist allerdings die Verwendung der Kochkiste zu vermeiden.

Alle Speisen, die gleichmäßige Hitze zum Garwerden brauchen, können in der Kochkiste, einem Kochsack oder in Zeitungspapier gar gemacht werden; ebenso können fertige Speisen darin warm gehalten werden.

Dies ist von besonderem Werte, wenn Familienmitglieder verhindert sind, rechtzeitig zur Mahlzeit zu Hause zu sein. Man muß natürlich vermeiden, die Speisen unnötig lange in der Kochkiste stehen zu lassen.

Die Kochkiste kann man fertig in einem Haushaltungsgeschäft kaufen oder gut und billig auf verschiedene Art selbst herstellen.

Man braucht zur Herstellung:

1 Kiste mit gut schließendem Deckel, oder 1 Kochsack von Wachstuch, Wollstoff, Flanell oder Fries bzw. Holzwolle, Heu, Seegras oder Zeitungspapier.

Eine Kiste wird für 1 oder 2 Kochtöpfe hergerichtet. Sie wird mit Zeitungspapier ausgeklebt, etwaige Spalten mit Kitt verklebt. Auf dem Boden stampft man 5—6 Zentimeter hoch ganz fest Holzwolle. Darauf stellt man in richtigem Abstand zwei gradwandige Töpfe mit eingreifendem Deckel und anleg-

baren Griffen, füllt alle Zwischenräume mit Holzwolle fest aus. Für den Zwischenraum von Topf und Wand und zwischen den Töpfen rechnet man 4—5 Zentimeter. Der Kistenrand muß etwa 8—10 Zentimeter höher als die Töpfe sein, um ein Kissen auflegen zu können. Je besser und sorgfältiger gestopft wird, um so besser wird die Wärme festgehalten. Das ist wichtig für das Garwerden der Speisen. Nun nimmt man die Töpfe heraus, legt ein Stück Wollstoff (es können Reste verwendet werden) über die ganze Fläche, schneidet die Öffnungen für Einsetzen der Töpfe aus, näht für jede Öffnung einen zum Topf passenden Sack von dem Wollstoff und näht ihn ein. Beide Säcke werden in die Öffnungen gedrückt, der Stoff glatt gezogen und am inneren Rand der Kiste mit Reisstiften oder kleinen Nägeln leicht befestigt, damit er zum Reinigen herausgenommen werden kann. Zum Bedecken der Töpfe näht man ein Kissen, stopft es nicht zu fest mit Federn, Holzwolle, Heu oder alten, ganz klein geschnittenen Wollstoffresten. Der Überzug muß zum Reinigen leicht abzuziehen sein.

Ein Kochsack ist sehr praktisch in der Verwendung, der aus starkem Wachstuch oder Leder und Baumwollflanell, Zeitungspapier hergestellt wird. — Man näht von Wachstuch einen Sack mit rundem Boden, der etwa 20 cm höher sein muß als der Topf, den man verwendet. Um den Topf muß ein Zwischenraum von etwa 5 cm bleiben. Dann näht man einen gleichen Sack von Flanell und befestigt ihn in dem Wachstuchsack. Der Boden wird 5 cm hoch mit zerdrücktem Zeitungspapier fest gestopft, der Topf in die Mitte gestellt und ebenfalls Zeitungspapier fest herumgestopft bis zum Rand des Topfes. Auf den mit der Speise eingesetzten Topf legt man Zeitungspapier, ein kleines Kissen oder ein mehrfach zusammengelegtes Flanellstück. Den überstehenden Teil des doppelten Sackes legt man dann fest darüber. Man kann ein starkes Gurtband unter dem Boden des Kochsacks befestigen und mit einer Schnalle versehen über dem Sack fest schließen. Das Gurtband kann auch als Griff dienen, wenn der Kochsack mit dem Essen getragen werden soll.

Man kann zwei flachere Töpfe übereinander einsetzen, dann legt man Zeitungspapier oder Wollstoff dazwischen.

Kochen in Zeitungspapier. Manche Speisen, wie Backobst, Reis, können 5—10 Minuten vorgekocht und in zehnfach, wechselweise übereinandergelegtem Zeitungspapier gar gemacht werden.

Das Vorkochen.

Die Speisen müssen auf dem Herd, Gaskocher oder Spirituskocher aufgekocht und bestimmte Zeit vorgekocht werden.

Die Speisen dürfen nur bis etwa 4 cm hoch vom Topfrand eingefüllt werden. Von Flüssigkeit und geschmackgebenden Zutaten gibt man weniger an die Speisen, die in der Kochkiste oder Kochsack gekocht werden. Die Speisen brauchen zum Garwerden in der Kochkiste die Hälfte der Zeit mehr als auf dem Herd, sie bleiben einige Stunden heiß. Man kann verschieden lange kochende Nahrungsmittel, wie Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, zu gleicher Zeit einsetzen, sie zerfallen nicht.

Es empfiehlt sich, Fleisch in Abständen noch zwei- bis dreimal aufzukochen und wieder einzusetzen.

Während der letzten 3—5 Minuten des Vorkochens darf der Deckel nicht mehr von dem Topf genommen werden, damit der Dampf im Topf festgehalten wird und der Kochgrad möglichst erhalten bleibt. Der Topf muß schnell in die Kochkiste eingesetzt werden.

Vorkochzeit:

Wasser- und Milchsuppen mit Grieß, Reis Grützen, Flocken	5 Min.
Frisches Obst, getrocknetes, geweichtes Obst .	5 „
Graupen, Erbsen, Bohnen, Linsen	10—20 „
Gekochtes Fleisch in Würfeln	15 „
Fleisch in größeren Stücken	20—30 „
gut zweimal einzusetzen und jedesmal vorkochen	15 „
Pfefferklops (die Soße muß das Fleisch bedecken)	20 „
oder zweimal einsetzen, je	10 „

Eintopfgerichte:

Das Fleisch oder Bauchstück wird dazu in Würfel geschnitten, allein vorgekocht	10 „
Graupen, Gemüse usw. dazugegeben und zusammen noch vorgekocht	10 „
Bei Gerichten, die mit Soße bereitet werden, muß diese auf dem Feuer von Fett, Mehl und Wasser hergestellt werden, dann legt	

man Klopse, Fische oder Fleisch, Gemüse, Gewürze hinein und kocht alles langsam vor . . . . . Min. 5—10 „

Zu geschmortem Gemüse gibt man etwas geriebene gare Kartoffel hinzu, um es bindig zu machen . . . . . 5 „

Das Einsetzen in die Kochkiste ist für manche Gerichte keine besondere Zeitersparnis, ermöglicht aber eine bessere Zeiteinteilung.

Küchengeschirr.

Man verwendet: Emailliertes, Messing-, Kupfer-, Nickel-, Aluminium-, Steingut-, Cromargan-, Porzellan- und Glasgeschirr.

Emailliertes Kochgeschirr findet im allgemeinen die meiste Verwendung. Alle Speisen können darin bereitet werden. Es ist haltbar — billiger als Messing-, Kupfer-, Nickel- und Aluminiumgeschirr — läßt sich gut reinigen.

Man unterscheidet:

a) Das gußeiserne Geschirr, das außen schwarz und innen weiß emailliert ist. Es ist schwer, platzt leicht aus. Es erhitzt sich langsam und eignet sich zum Braten, Schmoren, Kochen.

b) Stahlkochgefäße innen emailliert, besonders gut Silittöpfe und -pfannen.

c) Stahlkochgefäße, innen verchromt, sind leider noch teuer, aber etwas billiger als Cromargangeschirr. Beide Arten sind zur Zubereitung sämtlicher Speisen geeignet — sie sind unempfindlich gegen Luft, Säuren, Temperaturwechsel —, leicht zu reinigen, sehr haltbar und sehr ansehnlich. Die in Cromargangefäßen zubereiteten Speisen können in denselben zu Tisch gegeben werden.

d) Das Emailgeschirr von Eisenblech, das innen und außen emailliert ist. Es erhitzt sich leicht. Es wird in verschiedenen Farben und verschiedener Güte hergestellt. Am besten ist das graue mit dicken schwarzen Griffen und das außen rotbraune, innen graue Emailgeschirr.

Das emaillierte Kochgeschirr muß gut behandelt werden, damit das Email nicht abspringt. Die Töpfe sind nie leer aufs Feuer zu setzen. Die Temperatur darf nicht plötzlich wechseln, d. h. man gieße nicht kaltes Wasser in heiße Töpfe und umgekehrt. Man hüte sich, die Töpfe fallen zu lassen oder anzustoßen. Die beschädigten Stellen rosten, geben manchen Speisen schlechten Geschmack, schlechte Farbe, lassen leicht anbrennen.

Neue emaillierte und irdene Töpfe müssen vor dem ersten Gebrauch stets ausgekocht werden, weil oft ein Bleiüberschuß in der Glasur enthalten ist. Das Auskochen ist zu wiederholen, wenn noch im Wasser ein Niederschlag ist. Die Töpfe werden mit kaltem Wasser aufgesetzt. Auf 1 l Wasser gibt man 3—4 Eßl. Salz und 2 Eßl. Essig, läßt langsam zum Kochen kommen und ½ Stunde kochen, dann spült man sie mit warmem Wasser.

Messing- und Kupfergeschirr. Es eignet sich zum Einkochen von Früchten, zum Ausbacken von Fettkuchen.

Speisen dürfen in Messing- und Kupfergeschirr niemals erkalten. Es bildet sich Grünspan, die Speisen werden giftig. Das Geschirr läuft in der Küche durch Dämpfe und im Gebrauch schnell an, muß daher oft geputzt werden. Man verwendet heißen Essig und feines Salz oder pulverisierten Putzstein mit heißem Wasser oder Essig, gebrühte Kleie, saure Milch, Bierneigen. Man kann auch mit Sidol putzen und mit Schlemmkreide nachreiben.

Kupfergeschirr, das innen verzinnt ist, wird nur mit Sodawasser ausgewaschen und mit feinem Sand gescheuert.

Nickelgeschirr wird mit heißem Sodawasser gewaschen, mit heißem Wasser gespült, getrocknet, mit einem weichen Tuch oder Leder blank gerieben.

Aluminiumgeschirr ist für alle Speisen zu benutzen, nur nicht zur Bereitung von Vanille- und Apfelsinencrêmes und nicht zum Schlagen von Eiweiß. Es wird nur mit heißem Wasser gereinigt und gut ausgetrocknet, wenn nötig mit feinem Sand gescheuert oder mit Putzmitteln z. B. „Abrazo". Mit Sodawasser darf man es nicht reinigen, das Aluminium wird davon angegriffen.

Eiserne und Eisenblechgeräte wie Stielpfannen (Flinzenpfannen) und Kuchenbleche sind sehr dauerhaft. Sie müssen vor Feuchtigkeit geschützt werden, damit sie nicht rosten, man reibe sie nach dem Gebrauch mit ungesalzenem Fett oder Wachs leicht ein und stelle sie fort. Vor dem Gebrauch werden die Geräte etwas erwärmt und mit Papier ausgerieben. Neue eiserne Pfannen werden mit heißem Sodawasser und Sand gescheuert.

Irdenes Geschirr eignet sich zur Bereitung von Speisen, die langsam gar werden müssen, wie Hülsenfrüchte, Sauerkohl, Obst, Breis; zum Aufbewahren von Milch. Vor dem ersten Gebrauch wird das Geschirr ausgekocht. Man setzt es mit kaltem Wasser auf, auf 1 l Wasser 3—4 Eßl. Essig und läßt es langsam zum Kochen kommen. Die Bleibestandteile der Glasur werden dadurch entfernt, das Geschirr wird haltbarer. Beim Einkauf achte man auf fehlerlose Glasur und auf hellen Klang beim Anklopfen. Es gibt irdenes Geschirr, in dem die Speisen bereitet und gleich zu Tisch gegeben werden, z. B. Auflaufformen.

Porzellan- und Glasgefäße werden zum Kochen, Backen und als Auflaufformen benutzt.

Steinguttöpfe dienen besonders zum Aufbewahren von Eingemachtem, Fett und Eiern.

Suppen.

Die Bestandteile der Suppen sind: Flüssigkeit, Bindemittel, geschmackgebende Zutaten.

Arten: Mehlsuppen, klare und gebundene Fleischsuppen (Brühsuppen), Gemüse-, Obst-, Weinsuppen, Kaltschalen.

Menge: Man rechnet 1 l fertige Suppe für 2—4 Personen, je nachdem, ob sie als Vor- oder Hauptgericht gegeben werden. Je nach der Kochzeit rechnet man ⅛ bis ¼ l Flüssigkeit zum Einkochen dazu.

Grundsuppe: Diese ist für gebundene Suppen herzustellen. Man bereitet eine weiße und eine braune Grundsuppe.

Für 1 l fertige, weiße Grundsuppe nimmt man:

40 g = 2 Eßl. Butter,	1⅛ l Flüssigkeit.
40 g = 3 Eßl. Mehl,	

Kochzeit 10—20 Minuten.

Wojewódzka Biblioteka Publiczna Elbląg
BIBLIOTEKA ELBLĄSKA

Für 1 l fertige, braune Grundsuppe nimmt man:

40 g = 2 Eßl. Butter,	1¼ l Flüssigkeit,
60 g = 4 Eßl. Mehl,	80 g Suppengemüse.

Kochzeit ½—1 Stunde.

Suppengemüse: Petersilienwurzel, Sellerieknolle, Mohrrüben (Karotten). Nach Geschmack Zwiebeln und Porree. — Das gewaschene Gemüse wird geputzt, gewaschen und geschnitten. Kocht man das Gemüse in größeren Stücken, wie zu Fleischsuppen, nachdem es weich ist, schneidet man es in kleine Stücke und gibt es als Einlage in die Suppe.

Für 1 l Suppe 80—90 g Suppengemüse.

Gewürzdosis: Auf 1 l Suppe 2 Gewürz-, 2 Pfefferkörner. Nach Belieben kann man 1 Nelke, 1 kleines Stück Lorbeerblatt dazu nehmen. Bei größeren Mengen Suppe kann man die Dosis etwas kürzen.

Einlagen: Graupen, Grieß, Grütze, Reis, Flocken, Sago, Makkaroni, Nudeln, verschiedene Klöße, Rindermark, verlorene Eier, Gemüse.

Von Mahlerzeugnissen rechnet man als Einlage:

auf 1 l Suppe	30—40 g
Mahlerzeugnisse zu dicken Suppen . . .	60—80 g
Hafer-, Reisflocken	50—60 g

Kochzeit: Grieß	¼—½ Stunde
Flocken	½—1 Stunde
Grütze, Graupe	2—3 Stunden

Der Geschmack einiger Suppen wird durch Fleischextrakt und einige Tropfen Maggi's Würze verbessert. Maggi's Würze muß in die fertige Suppe gegeben werden.

Mehlsuppen.

Zur Herstellung dieser Suppen verwendet man die verschiedensten Mahlerzeugnisse, wie: Grieß, Grütze, Graupen, Reis, Grünkern, Flocken, Mehl. Sie werden aus verschiedenen Getreidearten hergestellt.

Alle Mahlerzeugnisse müssen trocken aufbewahrt, öfter umgerührt werden, damit sie keinen dumpfen Geschmack bekommen.

Der polierte Reis wird gebrüht oder blanchiert, d. h. mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht, das Wasser fortgegossen, dann mit der betreffenden Flüssigkeit vorschriftsmäßig gekocht.

Grieß, grober, wird in kochende Flüssigkeit unter Rühren eingestreut, feiner Grieß muß angerührt in die kochende Flüssigkeit gegeben werden.

Flocken und Grütze können mit kalter oder kochender Flüssigkeit angesetzt werden.

Um Reis, Graupen, Grieß, Grünkern leichter verdaulich zu machen, können sie in Butter hell geschwitzt werden, die betreffende heiße Flüssigkeit wird unter Rühren dazu gegossen.

Die Mahlerzeugnisse müssen in gut emaillierten, am besten irdenen Töpfen langsam gekocht werden, damit sie gut ausquellen und gute Farbe behalten und nicht so leicht anbrennen.

Die Mehlsuppen können mit Eigelb abgerührt oder mit Milch zubereitet werden, um sie nahrhafter zu machen.

Suppen von Grieß, Grützen, Graupen, Reis, Flocken können mit Gemüse oder zur Abwechslung gesüßt und mit frischem oder getrocknetem Obst gekocht werden.

Die Butter wird am besten zuletzt an die fertige Suppe gegeben, nicht mitgekocht.

Wassersuppen.*)

Graupensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Perlgraupe, 1¼ l Wasser, | 20 g = 1 Eßl. gute Butter, Salz.

In das kochende Wasser gibt man die gewaschene Graupe. Damit die Suppe zart wird, benutzt man ein gut emailliertes oder irdenes Gefäß. Nötigenfalls gießt man kochendes Wasser nach. Kochzeit 2½—3 Stunden. Die Suppe wird mit Salz abgeschmeckt, Butter zugegeben, vor dem Anrichten kann man grüne, gehackte Petersilie hinzufügen.

Man kann Graupe in der Butter rösten, dann kochendes Wasser zugießen und weiter bereiten wie vorher.

Grießsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Grieß, 1¼ l Wasser, | 20 g = 1 Eßl. gute Butter, Salz.

In das kochende Wasser schüttet man unter Rühren den trockenen Grieß oder den mit kaltem Wasser eingerührten Grieß, kocht ihn in ¼—½ Stunde weich, gibt die Butter dazu und schmeckt mit Salz ab.

*) Maggi's Suppen in Würfeln (mehr als 25 Sorten) ergeben, nur kurze Zeit gekocht, vorzügliche, nahrhafte Suppen. Ein Würfel zu 13 Pfennig für 2 Teller. Maggi's Suppen helfen Zeit, Geld und Arbeit sparen.

Geröstete Grießsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Grieß,
1¼ l Wasser,
Salz.

In der heißgemachten Butter wird der Grieß hellbraun geröstet, das Wasser aufgefüllt, gesalzen, gar gekocht.

Hafergrütze

für 3—4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Hafergrütze,
1¼ l Wasser,
20 g = 1 Eßl. gute Butter,
Salz, Zucker nach Geschmack.

Die Hafergrütze wird gewaschen, in das kochende Wasser geschüttet und in 2 Stunden gar gekocht. Man schmeckt mit Salz und Zucker ab, gibt zuletzt die Butter dazu. Die Hafergrütze kann auch am Abend vorher eingeweicht werden.

Gerstengrütze

ebenso zubereitet wie Hafergrütze, der Zucker bleibt fort.

Haferflockensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

50 g = 3½ Eßl. Haferflocken,
1¼ l Wasser,
20 g = 1 Eßl. gute Butter,
Salz, Zucker.

Die Haferflocken werden in kochendes Wasser geschüttet, in ½ Stunde gar gekocht, die Butter wird dazu gegeben, mit Salz und nach Geschmack mit etwas Zucker abgeschmeckt.

Die Haferflocken können durchgestrichen und mit gerösteten Semmelbrocken gereicht werden.

Man kann in der durchgeschlagenen Suppe getrocknete Pflaumen oder Rosinen weich kochen oder 2 bittere und 6 süße geriebene Mandeln hineingeben.

Haferflockensuppe mit Tomaten

für 3—4 Personen 1 Liter.

3—4 Tomaten werden zerschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht, durchgeschlagen und in die fertige Haferflockensuppe gegeben, darin einmal aufgekocht. Man kann auch die Hälfte der Tomaten kochen und durchschlagen, die andere Hälfte auspressen, den rohen Saft zuletzt an die fertige Suppe geben.

Hafergrütze mit Grünkohl

für 3—4 Personen 1 Liter.

50 g = 3 Eßl. Hafergrütze,
1¼ l Wasser,
250 g Grünkohl ohne Stengel,
1 Zwiebel oder Porree,
Sellerie, Petersilie in Würf.,
20 g = 1 Eßl. Butter,
Salz.

Der Grünkohl wird gewaschen, grob gehackt. In kochendes Wasser gibt man unter Rühren die Hafergrütze, nach etwa 1 Stunde das vorbereitete Gemüse, läßt beides gar kochen, gibt dann die Butter dazu.

Hafermehlsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

40 g = 2 Eßl. gute Butter,
60 g = 4 Eßl. Hafermehl,
1¼ l Wasser,
Salz, Zucker.

Von Butter und Hafermehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, füllt das kochende Wasser auf, läßt die Suppe 10—15 Minuten kochen, schmeckt sie mit Salz und etwas Zucker ab.

Man kann in der Suppe getrocknete Pflaumen und Rosinen weich kochen oder 2 bittere und 6 süße geriebene Mandeln hineingeben.

Reissuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Reis,
1¼ l Wasser,
20 g = 1 Eßl. gute Butter,
Salz.

Der abgewellte Reis wird in das kochende Wasser geschüttet, in 1—1½ Stunden unter öfterem Rühren weich gekocht, die Butter dazugegeben und mit Salz abgeschmeckt. Man kann Maggi's Würze dazugeben.

Reisflockensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

50 g = 3½ Eßl. Reisflocken,
1¼ l Wasser,
20 g = 1 Eßl. gute Butter,
Salz, Zucker.

Ebenso zubereitet wie Haferflockensuppe.

Feine Reissuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Reis,
1¼ l Wasser und 80 g Suppengemüse oder Fleischbrühe, die man aus 2 bis 3 Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellen kann,
40 g = 2 Eßl. gute Butter,
Salz,
1 Prise Pfeffer,
1—2 Eigelb,
30 g gerieben. Schweizer- od. Parmesankäse.

Der abgewellte Reis wird in der Fleischbrühe oder in dem Wasser mit dem Suppengemüse weich gekocht. Das Gemüse wird nicht zerschnitten. Wenn das Gemüse weich ist, wird es herausgenommen, in Stückchen geschnitten und in die fertige Suppe gegeben. Dieselbe wird abgeschmeckt. Nun gibt man die Suppe unter vorsichtigem Rühren zu dem Eigelb, tut Butter und zuletzt den Käse hinzu, der nicht kochen darf.

Grünkernmehlsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1¼ l Wasser oder Knochenbrühe,
40 g Sellerie,
40 g Petersilie,
60 g = 3 Eßl. gute Butter,
70 g = 4½ Eßl. Grünkernmehl od. zur Hälfte Mehl,
Salz, 1 Eigelb,
Maggi's Würze.

Man kocht in dem Wasser Sellerie- und Petersilienscheiben weich, dann macht man von der Butter und Grünkernmehl eine helle Mehlschwitze, füllt das Gemüsewasser auf, läßt die Suppe 20—30 Min. kochen, schmeckt sie mit Salz ab, bindet mit dem Eigelb und gibt einige Tropfen Maggi's Würze hinzu.

Als Einlage: Morcheln, Suppengemüse, Semmelbrocken. Man kann auch Käsestangen dazu reichen.

Grünkerngrütze

für 3—4 Personen 1 Liter.

70—80 g Grünkerngrütze,
1½ l Wasser oder Knochenbrühe,
80 g Suppengemüse,
20 g = 1 Eßl. Butter,
Salz,
Maggi's Würze,
1 Eigelb,
4 Eßl. süße Sahne.

Die gewaschene, eingeweichte Grünkerngrütze wird mit dem Wasser, Suppengemüse in 1½—2 Stunden weich gekocht, die Butter, die Sahne hinzugegeben, mit Salz, Maggi's Würze abgeschmeckt und mit Eigelb gebunden.

Als Einlage: Morcheln, geröstete Semmelbrocken. Man reicht auch Käsestangen dazu.

Mehlsuppe (Buttermus)

für 3—4 Personen 1 Liter.

1 l Wasser,
Salz,
20 g = 1 Eßl. gute Butter,
65 g = ⅛ l Roggen- oder Weizenmehl,
2—3 Eßl. Wasser
} zu Klümpchen.

Das Wasser wird aufgekocht. Das Mehl wird mit 2—3 Eßl. Wasser zu kleinen Klümpchen gerührt, in das kochende Wasser gestreut, etwa 5 Minuten gekocht, die Butter hinzugegeben und mit Salz abgeschmeckt.

Roggenmehlsuppe mit Speck (Speckmus).

Die Suppe wird mit Roggenmehl wie vorher bereitet, statt der Butter verwendet man etwas ausgebratenen, geräucherten Speck.

Brotsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

130 g trockenes Brot,
1¼ l Wasser,
1 kl. Stückchen Zimt,
2 Nelken,
Zucker, Salz,
Zitronensaft,
20 g = 1 Eßl. Butter,
50 g Sultaninen,
2—3 frische Äpfel,
1 Weinglas Weißwein.

Man läßt das Brot in dem kalten Wasser einige Zeit stehen, kocht es dann mit Zimt und Nelken weich, streicht es durch ein feines Sieb, läßt die Suppe nochmals aufkochen, schmeckt mit Salz, Zucker, Zitronensaft ab und gibt die Butter hinein. Frische Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit den in Wasser geweichten Sultaninen in etwas Zucker und Wasser weich gedünstet und in die Suppe gegeben.

Milchsuppen.

Graupensuppe mit Milch

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Wasser,
¾ l Milch,
60 g = 4 Eßl. Perlgraupe,
Salz.

Wasser und Milch werden aufgekocht, die abgewaschene Graupe hineingeschüttet und unter öfterem Rühren an der Seite des Feuers in 2½—3 Stunden weich gekocht und mit Salz abgeschmeckt.

Grießsuppe mit Milch

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Wasser,
¾ l Milch,
60 g = 4 Eßl. Grieß,
Salz.

Wasser und Milch werden aufgekocht; man schüttet unter Rühren den trockenen oder den mit kaltem Wasser eingerührten Grieß hinein, kocht ihn in ¼—½ Stunde weich und schmeckt mit Salz ab.

Hafergrütze, Gerstengrütze mit Milch

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Wasser, ¾ l Milch,	60 g = 4 Eßl. Hafer-, Gersten-grütze, Salz.

Wasser und Milch werden aufgekocht; man schüttet unter Rühren die Grütze hinein und läßt die Suppe an der Seite des Feuers unter öfterem Rühren in 1½—2 Stunden weich kochen und schmeckt mit Salz ab.

Reissuppe mit Milch

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Wasser, ¾ l Milch,	60 g = 4 Eßl. Reis, Salz.

Ebenso zubereitet wie Reissuppe.

Haferflocken- oder Reisflockensuppe mit Milch.

Wie Hafergrütze mit Milch. 50 g Flocken ¾—1 Stunde Kochzeit.

Milchsuppe mit Klümpchen

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Wasser, ¾ l Milch, Salz,	65 g = ⅛ l Roggen- oder Weizenmehl, 2—3 Eßl. Wasser	zu Klümpchen

Das Mehl mird mit 2—3 Eßlöffeln Wasser zu Klümpchen gerührt oder zu einem sehr festen Teig geknetet und mit dem Hack- oder Wiegemesser zu kleinen Klümpchen geschnitten. Wasser und Milch werden aufgekocht, die Klümpchen hineingeschüttet, etwa 5 Minuten gekocht und mit Salz abgeschmeckt.

Kümmelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

¼ l Wasser, ¾ l Milch, ½ l Teel. schwarz. Kümmel,	1 Stück Schwarzbrot, Salz.

Das Wasser wird mit dem in Würfel geschnittenen Schwarzbrot und dem Kümmel gut durchgekocht, dann die Milch hinzugetan, aufgekocht, mit Salz abgeschmeckt und durch ein Sieb gegossen.

Atlassuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1 l Milch,
1 Stückchen Zimt
¼ Zitronenschale,
20 g = 2 Teel. Kartoffelmehl,
20—30 g Zucker,
1 Eigelb.

Die Milch wird mit Zimt, Zitronenschale, Zucker und Salz 5 Minuten gekocht, mit Kartoffelmehl gebunden und zu dem Eigelb gegeben. Einlage Schneeklöße.

Mohnnudelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

¼ l Wasser,
1 l Milch,
2 gerieb. bitt. Mandeln,
5 g gerieb. süße Mandeln,
Zucker,
⅛ l Mohn,
Salz, Rosenwasser,
1 Ei zu Nudeln,
siehe: Nudeln.

Wasser und Milch werden aufgekocht, der geriebene Mohn, die Mandeln, die Nudeln hineingeschüttet, gekocht, bis sie weich sind, mit Zucker, Salz und Rosenwasser abgeschmeckt und gleich angerichtet.

Biersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

½—¾ l Braunbier,
¼ l Wasser,
¼ Zitronenschale,
1 Stückchen Zimt,
20 g = 1 reichl. Eßl. Mehl,
Salz, Zucker,
pulv. Kardamom,
¼ l Milch,
1—2 Eigelb.

Wasser und Bier werden mit Zitronenschale, Zimt durchgekocht, mit Mehl gebunden und mit Zucker, Salz und Kardamom abgeschmeckt. Die Milch wird allein aufgekocht und zu der Suppe gegossen. Man kocht die Milch nicht mit dem Bier auf, weil sie dann leicht gerinnt. Die Suppe wird vorsichtig zu dem Eigelb gegeben und durch ein Sieb gegossen.

Schokoladensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

¼ l Wasser,
¾ l Milch,
65 g Schokolade,
1 Eßl. Kakao,
Salz, Zucker,
1—2 Eigelb,
Eiweiß zu Schneeklößen,
1 Teel. Kartoffelmehl.

Wasser und Milch werden aufgekocht. Die Schokolade wird gerieben oder in Stücke gebrochen und mit etwas heißem

Wasser aufgeweicht. Man kann auch nur Kakao verwenden, dann muß Vanille hinzugenommen werden. Die Schokolade wird zu der kochenden Milch gegossen, sobald diese wieder kocht, mit Kartoffelmehl gebunden, mit Zucker und wenig Salz abgeschmeckt und 1—2 Eigelb dazugerührt. Das Weiße der Eier wird zu Schneeklößen verwendet und diese zuletzt in die Suppe gegeben. Siehe: Schneeklöße.

Klare und gebundene Fleischsuppen (Brühsuppen).

Klare Fleischsuppe.

Man verwendet dazu das Fleisch von Schlachttieren und Geflügel. Die Güte der Brühe hängt zunächst von der Beschaffenheit und von der Menge des verwendeten Fleisches ab. Für eine kräftige Brühe rechnet man auf 1 l Wasser ½—¾ kg frisch geschlachtetes Fleisch. Bei einer größeren Menge Fleisch kann man verhältnismäßig etwas mehr Wasser aufgießen. Das Fleisch von einem alten Tier gibt kräftigere Brühe (Bouillon), das Fleisch ist weniger gut. Das beste Fleisch zur Brühe nimmt man aus der Keule und dem Blatt. Rippen- und Kammstück sind weniger gut; am schlechtesten sind die Hessen und Knochen, sie geben eine trübe leimige Brühe. Das Fleisch muß schnell, kalt gewaschen werden. Möglichst verwende man immer denselben Topf zum Kochen der Fleischbrühe (Bouillon), am besten den Papinschen Kochtopf (Verschlußtopf).

Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn man eine besonders gute Brühe haben will; mit kochendem, wenn das Fleisch saftiger und nahrhafter sein soll.

Fleischbrühe muß stets langsam, gleichmäßig in verschlossenem Topf kochen, damit die Geschmackstoffe (Extraktivstoffe) so wenig als möglich verloren gehen. Nachgießen von Wasser ist zu vermeiden, darum nimmt man etwas reichlicher zum Aufsetzen; nötigenfalls gießt man nur kochendes Wasser nach.

Fleischbrühe muß stets gut entfettet werden, besonders, wenn man sie in Tassen (Tassenbouillon) reicht. Nach dem Kochen läßt man die Brühe einige Minuten stehen, das Fett setzt sich oben ab und kann leicht entfernt werden. Am besten schneidet man etwas rohes Fett von dem Fleischstück ab. Das Austreten von Eiweißteilen ist nicht ganz zu vermeiden. Es tritt als Schaum an die Oberfläche und setzt sich an den

Rand des Topfes und bleibt zurück, wenn die Brühe durch ein Sieb gegossen wird.

Fleischbrühe wirkt durch den Gehalt an Salzen und Geschmackstoffen (Extraktivstoffen) anregend auf Nerven und Appetit. Sie wird nahrhaft gemacht durch verschiedene Einlagen, die man erst vor dem Anrichten in die fertige Suppe gibt.

Besonderen Wohlgeschmack erzielt man, wenn verschiedene Fleischsorten zusammen verwendet werden: Fleisch von Rind, Kalb, Huhn. Die trübe Brühe von Knochen, Hessen kann man mit Eiweiß klären. Siehe: Klären mit Eiweiß. Besser bereitet man diese Brühe mit einer weißen Mehlschwitze.

Die Farbe einer klaren Fleischbrühe muß gelblich sein. Man kann die Brühe mit etwas Zuckerfarbe färben oder rote Zwiebeln mit der Schale oder getrocknete Erbsen- und Spargelschalen mitkochen.

Die Kochzeit für ein Fleischstück läßt sich nicht genau bestimmen. Es kommt darauf an, ob das Fleisch von einem alten oder jungen Tier ist, und auf die Größe des Fleischstückes. Will man Fleischsuppen einige Tage halten, besonders in der wärmeren Jahreszeit, so muß man sie weniger salzen, das gare Gemüse herausnehmen, die Brühe kalt stellen und nötigenfalls noch einmal aufkochen. Das Fett wird nicht abgenommen, es gerinnt an der Oberfläche, verhindert den Zutritt der Luft und bildet so einen Schutz gegen das Verderben.

Knochen, Sehnen können zerkleinert, nochmals ausgekocht und die Brühe zu Suppen, Soßen, Gemüsen verwendet werden.

Das gekochte Fleisch ist nicht so wertlos, wie oft angenommen wird. Es kann durch verschiedene Zutaten, mit verschiedenen Soßen wohlschmeckend und nahrhaft gemacht werden. Man erhält dadurch gute Abwechslung für den Küchenzettel und wirtschaftet vorteilhafter. Siehe: Restverwendung. Wird das Fleisch zur Suppe gereicht, schneidet man es in Scheiben, legt sie auf eine Schüssel, gießt etwas Brühe über und streut gehackte grüne Petersilie auf oder legt Petersilie oder Salat heran.

Rindfleischbrühe (Bouillon)

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Rindfleisch,	2 Pfefferkörner,
1¼ l Wasser,	1 kleine Zwiebel,
80 g Suppengemüse, Salz,	Zuckerfarbe,
2 Gewürzkörner,	Maggi's Würze.

Nachdem das Fleisch gewaschen ist, setzt man es mit kochendem Wasser auf das Feuer, gibt Salz hinzu; sobald es kocht, werden Gewürz- und Pfefferkörner, das geputzte Suppengemüse in ganzen Stücken hineingelegt, um es nach dem Garwerden, am besten mit einem Buntmesser, in Stücke zu schneiden und in die fertige Suppe zu geben. Die Zwiebel legt man mit der Schale hinzu, da diese Farbe gibt. Man läßt langsam in 3—4 Stunden das Fleisch weich kochen, es hängt davon ab, ob das Fleisch von einem älteren oder jüngeren Rind ist und von der Größe des Fleischstückes. Ist die Flüssigkeit zu sehr eingekocht, darf nur heißes Wasser nachgegossen werden. Ist das Fleisch gar, wird es herausgenommen, die Brühe entfettet, mit etwas Zuckerfarbe leicht gelblich gefärbt und abgeschmeckt, durch ein feines Sieb oder ein dazu bestimmtes Tuch gegossen. Kurz vor dem Anrichten kommen einige Tropfen Maggi's Würze, die verschiedenen Gemüse und Suppeneinlagen hinein, wie: Klöße, Graupe, Reis, Makkaroni, Nudeln, hartgekochte Eier in Scheiben oder Viertel geschnitten, gehackte grüne Petersilie. Ist die Suppe von zu lange abgehängtem Fleisch bereitet, so wird sie trübe und kann mit Eiweiß geklärt werden. Siehe: Klären mit Eiweiß.

Rindfleischbrühe mit Erbsen, Bohnen oder Linsen.

In die fertige Brühe gibt man gekochte Erbsen, Bohnen oder Linsen und reicht das Fleisch dazu.

Frühlingssuppe.

Man setzt das Rindfleisch auf wie zur Rindfleischbrühe. Hat das Fleisch etwa 1 Stunde gekocht, nimmt man etwas Brühe ab, um die nachstehend bezeichneten Gemüse darin weich zu kochen. Junges Gemüse, wie: Mohrrüben (Karotten), Petersilienwurzeln und Sellerie wird geputzt, in Scheiben geschnitten, mit kleinen Formen ausgestochen oder in Stifte geschnitten und in Brühe weich gekocht; Spargel und Blumenkohl werden in kleinen Stücken in der Brühe weich gekocht. In die fertige Rindfleischbrühe gibt man die Gemüse und gehackte Petersilie.

Fleischbrühe in Tassen

für 12 Personen 3 Liter.

2 kg Rindfleisch oder
1 kg Rindfleisch,
½ kg Kalbfleisch,
½ Huhn,
3½ l Wasser,
Salz,
240 g Suppengemüse,
5 Gewürz- u. 5 Pfefferkörn.,
Maggi's Würze.

Die Fleischbrühe in Tassen wird zubereitet wie Rindfleischbrühe, doch muß die Brühe kräftiger als zur Suppe sein, nicht fett und ohne Einlage.

Man reicht dazu Pasteten, Sardellen-, Kaviar-, Anschovisbrötchen, Kümmel- oder Salzstangen.

Hammelfleischbrühe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Hammelfleisch,
1½ l Wasser,
Salz,
2 Gewürzkörner,
80 g Suppengemüse.

Die Brühe wird zubereitet wie die Rindfleischbrühe, doch besonders gut entfettet. Von dem rohen Fleisch ist das Fett so viel als möglich zu entfernen, da es dann besser zu verwerten ist.

Klare braune Fleischbrühe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Rindfleisch,
500 g Knochen, kleingehackt,
100 g rohe, magere Schinkenabfälle in Würfeln,
50 g Butter,
1½ l Wasser,
80 g Suppengemüse,
1 Zwiebel,
2 Gewürz-, 2 Pfefferkörner,
Einlage: Klößchen, Mark, Gemüse.

In der Butter bräunt man Fleisch, Knochen, Schinken auf dem Herd oder im Bratofen, dann gibt man das Gemüse dazu und läßt es nur kurze Zeit bräunen, füllt kochendes Wasser auf, gibt Salz dazu und läßt das Fleisch gar kochen, gießt die Brühe durch ein feines Sieb, entfettet sie und gibt die Einlage hinein. Man reicht das aufgeschnittene Fleisch dazu. Das Fleisch kann auch zu einem besonderen Gericht verwendet werden wie z. B. Ragout.

Die braune Fleischbrühe kann man zum Auffüllen von brauner Mehlschwitze verwenden.

Bettelmannssuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

375—500 g Rindfleisch ohne Knochen,
60 g Suppengemüse,
125 g Kartoffeln,
50 g Perlgraupe,
15 g = 1 Eßl. Salz,
1¼ l Wasser.

Das Rindfleisch wird in 2 cm breite Würfel geschnitten, mit kochendem, ungesalzenem Wasser aufgesetzt, aufgekocht und

geschäumt. Suppengemüse und Kartoffeln werden ebenfalls in Würfel geschnitten, in die Rinderbrühe gegeben, ebenso die gewaschene Graupe, in 2—2½ Stunden gar gekocht, mit Salz abgeschmeckt.

Fleischbrühe auf schnellste Art.

Die viel Mühe und Zeit kostende Herstellung durch Auskochen von Fleisch, Wurzelwerk usw. kann man sich ersparen durch Verwendung von Maggi's Fleischbrühwürfel. Es ist dies vollkommen gebrauchsfertige Fleischbrühe bester Qualität; auch enthält sie bereits feine Gemüseauszüge sowie das nötige Kochsalz und Gewürz. Demgemäß geben diese, nur durch Auflösen in kochendem Wasser, sofort gebrauchsfertige Fleischbrühe von reinem Wohlgeschmack und schöner klarer Farbe, ersetzen also selbstgemachte Fleischbrühe in jeder Beziehung und in allen Fällen, wo überhaupt Fleischbrühe verwendet wird, sei es als Trinkbrühe, sei es zur Herstellung von Gerichten aller Art. Man hat also in Maggi's Fleischbrühwürfeln einen Vorrat haltbarer, stets frischer Fleischbrühe zur Verfügung, und zwar zu einem so billigen Preise, wie es in der sonst üblichen langwierigen Zubereitung von Fleischbrühe nicht denkbar ist. Auch fallen dabei zahlreiche Unannehmlichkeiten fort, wie Sauerwerden der Fleischbrühe bei längerer Aufbewahrung, Aufwärmen, wodurch das Aroma leidet, Verlegenheit bei unerwartetem Besuch, die Schwierigkeit, ausgekochtes Siedefleisch entsprechend zu verwerten.

Die gebundenen Fleischsuppen.

Man bindet Suppen mit Eigelb, weißer (heller) und brauner (dunkler) Mehlschwitze. Die schnellste Art ist es, mit Eigelb zu binden. Das Eigelb ist gegen Hitzewirkung sehr empfindlich. Es gerinnt leicht, darum muß die heiße Flüssigkeit vorsichtig zu dem mit Wasser verklopften Eigelb gegeben werden. Die mit Eigelb gebundenen Suppen müssen zugedeckt im Wasserbad oder an der Seite des Feuers warm gehalten werden. Auf 1 l Suppe rechnet man 1—2 Eigelb. Das Eigelb wird mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser verquirlt, durch ein feines Sieb in einen Topf oder in die Terrine gegeben. Zuerst wird unter Rühren wenig von der kochenden Brühe aufgefüllt, allmählich die übrige Brühe dazugegeben. Man kann das ganze Ei verwenden, doch muß man besonders vorsichtig die Brühe dazugießen und die Suppe am besten gleich zu Tisch geben.

Weiße (helle) Mehlschwitze zu weißer Grundsuppe

für 3—4 Personen zu 1 Liter fertiger Suppe.

40 g = 2 Eßl. Butter (oder Margarine),
40 g = 3 Eßl. Mehl, knapp,
1⅛ l Flüssigkeit — Fleisch- oder Fischbrühe, oder Gemüsewasser.
10—20 Minuten Kochzeit.

Die Mehlschwitze wird in einem irdenen, Aluminium- oder gut emaillierten Gefäß bereitet.

Die Fleischbrühe muß gut entfettet sein. Sie kann von Fleisch, Fleischresten, Knochen hergestellt werden.

Die Butter wird geschmolzen, an der Seite des Feuers das Mehl hinzugegeben und dann auf schwachem Feuer, unter beständigem Rühren, hell und kraus geschwitzt. Man gibt allmählich an der Seite des Feuers unter Rühren die betreffende heiße Flüssigkeit hinzu und läßt das Ganze an der Seite des Feuers langsam 10—20 Minuten kochen. Diese Grundsuppe wird, je nach dem Rezept, durch verschiedene Zutaten verändert.

Kalbssuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

750 g Kalbfleisch,
1¼ l Wasser,
Salz,
2 Gewürzkörner,
80 g Suppengemüse,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
1—2 Eigelb,
½ Teel. Maggi's Würze.

Man verwendet dazu die Schulter, die Rippen oder das Halsstück. Das Fleisch wird kalt gewaschen, in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, das Suppengemüse, Gewürz hinzugetan. In etwa 2 Stunden ist das Fleisch weich gekocht, dann nimmt man es heraus. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen und nun in demselben Gefäß, das man sauber gemacht hat, die Mehlschwitze bereitet, siehe: weiße Mehlschwitze. Nachdem die Suppe 10—20 Minuten gekocht hat, schmeckt man mit Salz ab und gibt die Suppe zu dem Eigelb oder man läßt die Mehlschwitze fort, kocht die durchgegossene Brühe auf, gibt sie vorsichtig zu dem Eigelb und fügt Maggi's Würze und zuletzt die Butter hinzu. Man kann mit dem Fleisch auch Knochen mitkochen, die man z. B. von ausgelösten Braten hat.

Zur Einlage: Nudeln, Reis, Makkaroni, verschiedene Klöße, Gemüse wie: Spargel, Erbsen und Blumenkohl.

Lungensuppe

für 8 Personen 2 Liter.

1 Lunge und Herz vom Kalb oder Hammel, etwa 1 kg
160 g Suppengemüse,
2½ l Wasser,
Salz,
4 Gewürzkörner,
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
1—2 Eigelb.

Die Lunge wird in Stücke geschnitten, das Herz einmal geteilt, gewaschen, in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt, nach dem Aufkochen geschäumt, dann wird das Suppengemüse und Gewürz hinzugegeben, langsam in etwa zwei Stunden weich gekocht. Dann nimmt man Herz und Lunge heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, spült den Topf, in dem die Suppe gekocht ist aus und bereitet in demselben die weiße Mehlschwitze, siehe: weiße Mehlschwitze. Nachdem die Suppe 10—20 Minuten gekocht hat, wird sie mit Salz abgeschmeckt und vorsichtig zu dem Eigelb gegeben. Man kann die Mehlschwitze auch fortlassen, dann kocht man die durchgegossene Brühe auf, gibt die Butter dazu und rührt sie mit Eigelb ab.

Einlage zur Suppe: Nudeln, Suppengemüse, ein Teil von Lunge und Herz, welches in kleine Stückchen geschnitten wird.

Restverwendung: Lunge und Herz zu Haschee.

Nierensuppe (hell oder dunkel)

für 3—4 Personen 1½ Liter Suppe.

2 Schweinenieren,
1½ l Wasser, Salz,
Suppengemüse, Lorbeerblatt,
Zwiebel, 3 Gewürzkörner,
60 g = 3 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl.

Die Nieren schneidet man der Länge nach auf, befreit sie von den Röhren und läßt sie wässern. Die Nieren werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, aufgekocht und das Wasser abgegossen. Die Nieren spült man mit warmem Wasser ab. Dann setzt man sie mit 1½ l heißem Wasser, Suppengemüse, Zwiebel und Gewürz auf das Feuer und kocht sie weich. Dann wird mit der durchgegossenen Brühe eine weiße oder braune Mehlschwitze bereitet. Nachdem die helle Suppe 10 Minuten und die braune 30 Minuten gekocht hat, gibt man das Suppengemüse, die in dünne Scheiben geschnittenen Nieren hinein, kocht noch einmal auf und schmeckt ab.

Nierensuppe mit Reis.

Die Nierensuppe wird wie vorher ohne Mehlschwitze bereitet, die Nieren werden halb weich gekocht, dann etwa 100 g

gebrühter Reis dazu gegeben und weich gekocht. Man gibt die Suppe als ein Gericht.

Knochensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Knochen,
1½ l Wasser,
Salz,
2 Gewürzkörner,
1 Zwiebel,
80 g Suppengemüse,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Maggi's Würze.

Die Knochen werden gut zerkleinert und die Suppe wie Kalbssuppe zubereitet. Die Brühe muß gut entfettet werden, bevor die Mehlschwitze bereitet wird.

Hühnersuppe

für 8 Personen 2 Liter.

1 Huhn von 1—1½ kg,
2½ l Wasser,
Salz,
4 Gewürzkörner,
160 g Suppengemüse,
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
1—2 Eigelb,
Maggi's Würze.

Das vorbereitete Huhn, siehe: Huhn vorbereiten, wird mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt, das Gewürz und das Suppengemüse hinzugegeben. Ein altes Huhn kocht 3—4 Stunden. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen und nun in demselben Gefäß, das man sauber gemacht hat, die Mehlschwitze bereitet, siehe: weiße Mehlschwitze. Nachdem die Suppe 10—20 Minuten gekocht hat, schmeckt man mit Salz ab und gibt die Suppe zu dem Eigelb; oder man läßt die Mehlschwitze fort, kocht die durchgegossene Brühe auf und gibt sie vorsichtig zu dem Eigelb, fügt Maggi's Würze und die Butter hinzu.

Als Einlage: In Streifen geschnittenes Brustfleisch vom Huhn, junge Gemüse, Klöße von Semmelfarce, Brühklöße, Schwemmklöße, Reis usw.

Siehe: Restverwendung von Huhn.

Königinsuppe I (Suppe à la reine)

für 8 Personen 2 Liter.

1 Huhn, 1—1½ kg,
2½ l Wasser,
Salz,
4 Gewürzkörner,
160 g Suppengemüse,
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
2—3 Eigelb.

Die Königinsuppe wird zubereitet wie die Hühnersuppe, nur bindet man sie mit mehr Eigelb und gibt feine Gemüse und feine Klöße hinein.

Königinsuppe II (Suppe à la reine)

(Hühnerbreisuppe)

für 8 Personen 2 Liter.

1 Huhn, 1—1½ kg,	160 g Suppengemüse,
2½ l Wasser,	60 g = 3 Eßl. Butter,
Salz,	60 g = 4 Eßl. Mehl,
4 Gewürzkörner,	2—3 Eigelb.

Die Königinsuppe wird ebenso zubereitet wie die Hühnersuppe. Wenn das Huhn gar ist, zieht man die Haut ab, schneidet einen Teil des Brustfleisches in 2 cm lange Streifen. Das übrige Fleisch wird im Porzellanmörser gestoßen oder dreimal durch die Fleischmaschine genommen und mit etwas Suppe verrührt durch ein Sieb gestrichen. Den Brei gibt man mit dem Hühnerfleisch in die Suppe, die dann nicht mehr kochen darf.

Als Einlage: Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsen, feine Klöße.

Taubensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

2 Tauben,	80 g Suppengemüse,
1¼ l Wasser,	40 g = 2 Eßl. Butter,
Salz,	2 Eigelb,
2 Gewürzkörner,	Maggi's Würze.

Man verwendet dazu am besten die alten Tauben. Nachdem dieselben vorbereitet sind, s. Tauben vorbereiten, werden sie mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt, das Gewürz und das Suppengemüse hinzugegeben. Die alten Tauben kochen in 3—4 Stunden, junge Tauben in 1 Stunde weich. Sind die Tauben herausgenommen, gibt man die Butter hinzu, und tut die Brühe durch ein feines Sieb allmählich unter Rühren zu dem in der Terrine oder in einem Topf mit Wasser verquirlten und durch ein Sieb gegossenen Eigelb. Die Tauben schneidet man zur Hälfte durch, gibt sie zur Suppe, die man mit einigen Tropfen Maggi's Würze abschmecken kann.

Als Einlage zur Suppe: das Suppengemüse, Nudeln oder Reis, und etwas gehackte, grüne Petersilie.

Krebssuppe

für 3—4 Personen 1 Liter

1 l Brühe von Kalbfleisch od. Huhn,
10—15 Krebse,
Salz,
ein Rezept: Klößchen von geriebener Semmel od. von 65 g Fleischfarce,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
1—2 Eigelb.

Die Krebse werden gewaschen, gebürstet, in kochendes Salzwasser getan und 10 Minuten gekocht. Dann bricht man Scheren und Schwänze ab, nimmt das Fleisch vorsichtig heraus, macht mitten auf dem Krebsschwanz einen leichten Einschnitt, dadurch legt man den Darm frei und entfernt ihn mit dem Messer. Die Krebsschalen werden zu Krebsbutter verwendet, siehe: Krebsbutter. Die Krebsleiber werden an den Füßen herausgezogen, nachdem die Galle entfernt, in der Fleischbrühe ausgekocht. Die Krebsnasen werden gut gereinigt und mit der Semmel- oder Fleischfarce gefüllt, in Salzwasser 5 Minuten gekocht. Man bereitet mit der Fleischbrühe die weiße Mehlschwitze, welche, nachdem sie 10—20 Minuten gekocht, abgeschmeckt und durch ein Sieb zu dem Eigelb gerührt wird. Dann gibt man die Krebsbutter, das Krebsfleisch, die gefüllten Krebsnasen, Spargel, Blumenkohlröschen in die Suppe, nach Belieben auch abgekochte Morcheln.

Die Krebssuppe kann ohne Mehlschwitze bereitet und mit Eigelb gebunden werden.

Man kann die Krebsnasen fortlassen und nur Klößchen von Semmel- oder Fleischfarce bereiten.

Gekröesuppe (Saure Grütze)

für 8 Personen 2 Liter.

1 großes Gänsegekröse oder 2 Entengekröse,
2½ l Wasser,
Salz,
1 geschälter Apfel in Stückchen geschnitten,
Majoran,
1 Zwiebel,
4 Gewürzkörner,
120 g = ⅛ l Hafergrütze.

Das Gekröse wird sauber gemacht, gewaschen, der Hals und die Flügel in Stücke geschlagen, mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt. Nachdem es ¼ Stunde gekocht hat, wird das Gekröse herausgenommen, in warmem Wasser gespült, die Suppe durch ein feines Sieb gegossen und mit dem Gekröse zusammen wieder aufgesetzt. Sobald die Suppe kocht,

wird die gewaschene Hafergrütze hineingeschüttet. Majoran, Zwiebel, Gewürz (sie können in ein Mullläppchen gebunden werden) und Apfelstückchen werden hineingelegt. In 1½ bis 2 Stunden wird das Gekröse weich gekocht und mit Salz abgeschmeckt. Nach Belieben kann man Essig herangießen. Das Gekröse wird auf einer Schüssel angerichtet.

Diese Suppe kann auch als ein Gericht für sich gegeben werden, dann reicht man Kartoffeln dazu. Das Rezept reicht dann nur für 5 Personen.

Kaulbarssuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

250 g Kaulbarse,
1½ l Wasser,
1 mittelgroße Zwiebel,
90 g Petersilie u. Sellerie,
2 Gewürzkörner,
2 Pfefferkörner,
Salz, 1 Lorbeerblatt,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
⅛ l saure Sahne oder süße Milch,
1—2 Eigelb,
65 g Fischfleisch zur Farce.

Man tötet die Kaulbarse, schuppt sie, spickt mit einem spitzen Messer unter die Kiemendeckel, zieht die Kiemen und die Eingeweide heraus, wäscht die Kaulbarse dann so oft, bis das Wasser klar ist. Während man die Kaulbarse reinigt, läßt man das Wasser mit den in Scheiben geschnittenen Gemüsen und Gewürzen gut durchkochen, schüttet die Kaulbarse hinein und läßt sie ¾ Stunde kochen, dann gießt man die Brühe über ein feines Sieb. Das Gefäß wird gereinigt. Dann bereitet man darin von der Butter und dem Mehl eine weiße Mehlschwitze, s. weiße Mehlschwitze, verdünnt sie mit der Brühe, läßt sie 10—20 Minuten kochen und gibt zuletzt die Sahne hinzu, schmeckt mit Salz ab, rührt die Suppe vorsichtig zu dem Eigelb, gibt gehackte, grüne Petersilie hinzu und die von dem Fischfleisch zubereiteten und mit dem Buntmesser geschnittenen Klößchen von der Fischfarce, s. Fischfarce.

Falsche Kaulbarssuppe.

Die Fische bleiben fort, dafür wird die doppelte Menge Petersilie und Sellerie genommen. Die weitere Zubereitung ist wie bei der Kaulbarssuppe. Als Einlage nimmt man mit der Schale abgekochte Kartoffeln, die geschält und in Scheiben geschnitten werden.

Ein Zusatz von Maggi's Brühwürfel und Maggi's Würze ist zu empfehlen.

Hamburger Aalsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

375 g Aal,
10—15 g Salz,
¼ l Wasser,
2 Eßl. Essig,
1 kleine Zwiebel,
3 Pfeffer-, 3 Gewürzkörner,
1 l kräftige, braune, entfettete Fleischbrühe (auch aus 4 Maggi's Fleischbrühwürfeln herzustellen),
60 g Suppengemüse,
3 Eßl. Schotenkerne,
Kräuter wie: Thymian, Basilikum, Petersilie, Selleriekraut, Majoran,
12 in Weißwein und Zucker geschmorte Birnen, oder
12 Backpflaumen,
Grieß-, Brüh- od. Schwemmklöße als Einlage.

Der Aal wird vorbereitet, in kleine Stücke geschnitten und 1 Stunde eingesalzen. In der Brühe kocht man das in kleine Würfel geschnittene Suppengemüse weich und fügt die Schotenkerne und die grobgehackten Kräuter hinzu. Der Aal wird mit dem Wasser, Essig, Zwiebel und Gewürzen weich gekocht und mit dem Obst und den Klößen in die Terrine gelegt. Die Brühe vom Aal wird gut entfettet, durch ein Sieb gegossen und zur Rinderbrühe gegeben, abgeschmeckt und recht heiß über die Suppeneinlage gegossen. Man kann die Suppe mit einer braunen Mehlschwitze binden von 30 g Butter, 30 g Mehl.

Falsche Hamburger Aalsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1⅛ l kräftige Rinderbrühe od. Brühe von Schinkenresten oder Schinkenknochen,
60 g Suppengemüse,
3 Eßl. Schotenkerne,
Kräuter wie: Thymian, Majoran, Petersilie, Selleriekraut, Basilikum,
12 in Weißwein und Zucker geschmorte Birnen oder
12 Backpflaumen.
Grieß-, Brüh- od. Schwemmklöße als Einlage.

Das Suppengemüse wird in Würfel geschnitten, nach Belieben kann man Spargel oder Mairüben dazu nehmen. In der Brühe kocht man das Suppengemüse und die Erbsen weich, gibt die grobgehackten Kräuter, Birnen, Klöße hinein, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und schmeckt sie ab.

Braune (dunkle) Mehlschwitze zu brauner Grundsuppe
für 3—4 Personen zu 1 Liter fertiger Suppe

40 g = 2 Eßl. Butter, | 60 g = 4 Eßl. Mehl,
1¼ l Fleischbrühe (Bouillon), auch von Maggi's Brühwürfel; am besten braune Fleischbrühe (s. klare braune Fleischbrühe),
½—1 Stunde Kochzeit.

Man läßt die Butter in einem gut emaillierten Gefäß hellbraun werden, gibt das Mehl hinein und läßt es unter Rühren braun werden, verdünnt an der Seite des Feuers allmählich mit der heißen, entfetteten Fleischbrühe, rührt dies recht glatt und kocht die Suppe langsam ½—1 Stunde.

Man kann in der Butter vorsichtig 80—90 g Suppengemüse hellbraun werden lassen, dieses herausnehmen, das Mehl in der Butter braun werden lassen und das Gemüse wieder hineingeben. Die braune Grundsuppe wird je nach dem Rezept durch verschiedene Zutaten verändert.

Ochsenschwanzsuppe I (Oxtailsuppe)
für 8 Personen 2 Liter.

1 großer Ochsenschwanz von 1—1½ kg,
500 g Knochen,
2 l Wasser,
Salz,
160 g Suppengemüse,
2 Lorbeerblätter,
6 Gewürzkörner,
6 Pfefferkörner,
80 g = 4 Eßl. Butter,
120 g = 9 Eßl. Mehl,
⅛ l Madeira oder Portwein,
Cayennepfeffer,
Maggi's Würze.

Der Ochsenschwanz wird in den Gelenken durchgeschnitten, gut mit warmem Wasser gewaschen, dann legt man ihn mit den Knochen in kochendes, gesalzenes Wasser. Nach dem Aufkochen gibt man das Gemüse, die Gewürze heran und läßt die Suppe 2—3 Stunden kochen. Ist der Ochsenschwanz noch nicht ganz weich, so kann man ihn in der angeschwitzten Suppe, die noch ½—1 Stunde zu kochen hat, mitkochen. Nachdem man die Ochsenschwanzstücke herausgenommen hat, wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und entfettet. In demselben Gefäß, in dem die Suppe gekocht ist, bereitet man von Butter, Mehl die braune Mehlschwitze, siehe: braune Mehlschwitze, zu der man die Brühe gibt. Man schmeckt die Suppe mit Madeira, Cayennepfeffer, Salz und Maggi's Würze ab. Das Suppengemüse wird in feine Stifte geschnitten und in die fertige Suppe getan. Die Ochsenschwanzstücke werden allein dazu

gereicht, oder man löst das Fleisch von den Knochen, schneidet es in 2 cm lange Streifen und gibt es in die Suppe. Man reicht dazu Salzstangen.

Ochsenschwanzsuppe II (Ochtailsuppe)

für 8 Personen 2 Liter.

1 großer Ochsenschwanz von 1—1½ kg,
500 g Knochen,
60 g Butter zum Anbräunen,
2½ l Wasser,
Salz,
160 g Suppengemüse,
2 Lorbeerblätter,
6 Pfefferkörner,
6 Gewürzkörner,
40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
⅛ l Madeira od. Portwein,
Cayennepfeffer,
Maggi's Würze.

Der Ochsenschwanz wird in den Gelenken durchgeschnitten, gut mit warmem Wasser gewaschen, in der Butter gebräunt und das Wasser heiß zugegossen, dann die Suppe weiter bereitet wie die Ochsenschwanzsuppe I.

Klare Ochsenschwanzsuppe (Ochtailsuppe) mit Sago

für 8 Personen 2 Liter.

Bereitet wie Ochsenschwanzsuppe II, nur ohne Mehlschwitze. 80 g Sago werden in der fertigen Brühe klar gekocht, dann schmeckt man mit Wein, Salz, Cayennepfeffer ab. Das Fleisch vom Ochsenschwanz wird abgelöst, in 2 cm lange Streifen geschnitten und in die Suppe gegeben.

Falsche Schildkrötensuppe I

(Mockturtlesuppe)

für 6 Personen 1½ Liter.

1 Kalbskopf oder 2 Kalbsfüße und ½ kg Kalbfleisch,
2 l Wasser,
Salz,
120 g Suppengemüse,
1 kleine Zwiebel,
4 Gewürzkörner,
4 Pfefferkörner,
½ Lorbeerblatt,
60 g = 3 Eßl. Butter,
90 g = 6 Eßl. Mehl,
⅛ l Madeira od. Portwein,
⅛ l Rotwein,
Cayennepfeffer.

Der Kalbskopf, ohne Zunge und Gehirn, wird gut gewässert, mit dem Kalbfleisch in kochendes Wasser gelegt, gesalzen. Nach dem Aufkochen wird das Suppengemüse, Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt hinzugetan und in 1½—2 Stunden weich gekocht. Der Kalbskopf und das Fleisch werden heraus-

genommen, die Knochen werden ausgelöst und soviel Fleisch in etwa 2 cm lange Stückchen geschnitten, als man zur Einlage haben will. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, entfettet, gemessen. Nun bereitet man die braune Mehlschwitze, siehe: braune Mehlschwitze, die an der Seite des Feuers allmählich mit der Fleischbrühe verdünnt wird. Die Suppe muß nun ½ Stunde langsam kochen, dann gibt man sie noch einmal durch ein Sieb, setzt sie aufs Feuer und schmeckt mit Wein, Cayennepfeffer und Salz ab, läßt sie aber nicht mehr kochen. Als Einlage gibt man: einen Teil des geschnittenen Fleisches und Eierklößchen oder hart gekochtes, in Scheiben geschnittenes Eigelb.

Restverwendung des Kalbskopfes zu Kalbskopf en tortue.

Eierklößchen.

1 hart gekochtes Eigelb,
1 rohes Eigelb,
½ Teel. Butter,
Cayennepfeffer,
Salz,
Mehl.

Das hart gekochte Eigelb wird gut zerdrückt, ein rohes Eigelb, die Butter, Cayennepfeffer, Salz hinzugegeben und soviel Mehl, daß sich erbsengroße Kügelchen leicht formen lassen. Diese macht man in Salzwasser in 5 Minuten gar und gibt sie in die fertige Suppe.

Falsche Schildkrötensuppe II

(Mockturtlesuppe)

für 6 Personen 1½ Liter.

1 Kalbskopf oder 2 Kalbsfüße und ½ kg Kalbfleisch,
60 g = 3 Eßl. Butter zum Anbräunen,
2 l Wasser, Salz,
120 g Suppengemüse,
1 kleine Zwiebel,
4 Gewürzkörner,
4 Pfefferkörner,
½ Lorbeerblatt,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
⅛ l Madeira od. Portwein,
⅛ l Rotwein,
Cayennepfeffer.

Der gut gewässerte, in Stücke geschlagene Kalbskopf und das Kalbfleisch werden in der Butter gebräunt, dann das Wasser heiß zugegossen und die Suppe weiter bereitet wie die falsche Schildkrötensuppe I.

Jägersuppe

für 6 Personen 1½ Liter.

2 l Rindfleischbrühe,
1 altes Rebhuhn,
60 g Linsen, Wasser,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
125 g gekochter Schinken,
Madeira oder Portwein,
Salz, Pfeffer.

Das vorbereitete Rebhuhn wird in der Brühe weich gekocht. Die Haut wird abgezogen, das Fleisch in Streifen geschnitten, ebenso der Schinken. Die Linsen werden in Wasser weich gekocht. Von Butter und Mehl bereitet man eine mittelbraune Mehlschwitze, füllt die Brühe auf, gibt Fleisch, Schinken, Linsen hinein, schmeckt mit Wein, Salz und Pfeffer ab.

Windsorsuppe

für 6 Personen 1½ Liter.

250 g Rindfleisch,
375 g Kalbfleisch,
125 g magerer, roher Schinken,
2 kleine Zwiebeln,
etwas Suppengemüse,
50 g Butter z. Bräunen,
2 l Wasser,
125 g Knochen, Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Madeira, Cayennepfeffer,
30 g Makkaroni,
Klößchen, siehe: feine Kalbfleischfarce v. 125 g Kalbfleisch.

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, der Schinken in Würfel und mit dem in kleine Stücke geschnittenen Suppengemüse in der Butter hellbraun geschwitzt, dann gibt man die Knochen und die geschnittenen Zwiebeln dazu, füllt heißes Wasser auf, salzt und läßt die Suppe 2½—3 Stunden kochen. Man bereitet aus Butter und Mehl eine hellbraune Mehlschwitze, füllt die Brühe auf und kocht die Suppe ½ Stunde, schmeckt mit Salz, Cayennepfeffer, Madeira ab. Die Makkaroni kocht man in Salzwasser weich, schneidet sie in kleine Stücke und gibt sie mit den gekochten Klößchen in die Suppe.

Klare, braune Wildsuppe.

Dazu verwendet man rohe, frische Wildabfälle, wie: Hals, Rippen, Bauchlappen usw. Die beste Wildbrühe geben alte Rebhühner. Bereitet wird die Brühe wie die braune, klare Fleischbrühe. Die beste Einlage für Wildbrühe sind hart gekochte Eiviertel oder geröstete Semmelbrocken.

Wildsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1 l Wildbrühe,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
4 Eßl. Rotwein,
4 Eßl. Madeira oder roter Portwein,
80 g Suppengemüse,
3 Gewürzkörner,
3 Pfefferkörner,
Salz, Cayennepfeffer,
½ Lorbeerblatt,
2 Wacholderbeeren,
Maggi's Würze.

Die Knochen und Abfälle von gebratenem und rohem Wild (Hirsch, Reh, Hasen) werden zerkleinert, mit kochendem, gesalzenen Wasser auf das Feuer gebracht, das Suppengemüse, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt hinzugefügt. Dieses läßt man 2—3 Stunden kochen, macht dann von Butter und Mehl die braune Mehlschwitze, s. braune Mehlschwitze, zu der man allmählich die durch ein Sieb gegossene Wildbrühe tut. Hat dieses ½ bis 1 Stunde gekocht, schmeckt man mit Rotwein, Madeira, Cayennepfeffer, Salz und Maggi's Würze ab. Als Einlage gibt man: Klößchen von Wildfleisch oder in Butter geröstete Semmelbrocken.

Wildherzsuppe.

Das Herz und Abfälle, wie Hals, Rippen von Reh, Hirsch kocht man mit Suppengemüse wie Fleischbrühe. Als Einlage gibt man das in Streifen geschnittene Herz und abgekochten Rosenkohl.

Wildfleischklößchen.

75 g gares, gehacktes Wildfleisch,
1 Eßl. gerieb. Semmel,
1 Eiweiß,
Salz,
pulv. Pfeffer,
pulv. Gewürz.

Alle Zutaten werden gut durchgearbeitet, ein Klößchen zur Probe gemacht. Die Klößchen tut man in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten langsam kochen.

Rebhuhnbreisuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

2 alte Rebhühner,
2 Scheiben Speck,
Salz, Pfeffer,
40 g = 2 Eßl. Butter zum Braten,
1½ l Wasser,
80 g Suppengemüse,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Rotwein oder Madeira.

Die vorbereiteten Rebhühner werden mit Speck umbunden, gebraten. Abgekühlt löst man das Fleisch ab, schneidet einen Teil in Streifen zur Einlage, das übrige wird mehrmals durch die Fleischmaschine genommen und durch ein Haarsieb gerieben. Die Knochen werden zerkleinert, mit der Bratensoße, dem Suppengemüse und Wasser etwa ¾ Stunde gekocht. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen. Von Butter und Mehl bereitet man eine braune Mehlschwitze, füllt die Brühe nach und nach auf, läßt noch ½—1 Stunde kochen. Jetzt schmeckt man mit Wein, Salz, Pfeffer, Maggi's Würze ab, gibt den Fleischbrei und die Fleischstücke hinein.

Gemüsesuppen.

Man verwendet dazu Blumenkohl, Spargel, Schoten, Mohrrüben (Karotten), Rüben, Kohlarten, Wruken, Hülsenfrüchte (getrocknete Erbsen, Bohnen, Linsen). Das Gemüse wird mit Wasser, Fleischbrühe oder Brühe von Maggi's Fleischbrühwürfeln gekocht. Das Gemüse wird zuerst mit lauwarmem Wasser gewaschen, geputzt und nochmals gewaschen, danach wird es geschnitten. Geschnittenes Gemüse darf nicht mehr in Wasser gelegt werden, die Salze laugen aus. Es kann mit einem Teller, einer Schüssel oder einem feuchten Tuch bedeckt werden.

Wintergemüse, wie Kohlarten, Rüben, Wruken, werden nicht gebrüht, damit die Nährsalze nicht verloren gehen, sie werden mit kochendem gesalzenen Wasser aufgesetzt und etwa ½ Stunde bei offenem Topf gekocht. Allgemeines über Gemüse siehe: Gemüse.

Blumenkohlsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1 Kopf Blumenkohl, etwa 350 g
1¼ l Wasser,
Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
1 Eigelb,
Maggi's Würze,
1 Prise Zucker.

Der Blumenkohl wird geputzt, gewaschen, mit kochendem gesalzenen Wasser aufgesetzt und in etwa 20 Minuten weich gekocht. Aus Butter und Mehl wird eine weiße Mehlschwitze hergestellt, das Blumenkohlwasser nach und nach dazu gegeben, mit Eigelb abgezogen und abgeschmeckt. Der Blumenkohl wird in kleine Röschen geteilt und in die fertige Suppe gegeben.

Man kann die Suppe auch nur von vorhandenem Blumenkohlwasser bereiten.

Blumenkohlbreisuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Blumenkohl,
1¼ l Wasser und 2 Maggi's Fleischbrühwürfel oder Fleischbrühe,
Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
⅛ l süße Sahne od. Milch,
1—2 Eigelb,
Maggi's Würze.

Recht zarter Blumenkohl wird geputzt, gewaschen, in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt, weich gekocht. Einige Röschen bricht man ab, um sie als Einlage in die fertige Suppe zu geben. Den übrigen Blumenkohl streicht man durch ein Sieb. Von dem Blumenkohlwasser, der Butter, dem Mehl bereitet man eine weiße Grundsuppe, läßt sie 10 Minuten langsam kochen, gibt den durchgestrichenen Blumenkohl, die Sahne oder Milch hinzu, etwas Maggi's Würze und rührt mit Eigelb ab. Man kann mit einer Prise Zucker abschmecken.

Als Einlage: Die Blumenkohlröschen oder geröstete Semmelbrocken.

Spargelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

350 g Spargel,
1¼ l Wasser,
Salz,
1 Prise Zucker,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
1—2 Eigelb,
1 Maggi's Fleischbrühwürfel.

Der gewaschene, geschälte Spargel wird in etwa 3 cm lange Stücke geschnitten. Die Schalen werden eine halbe Stunde gekocht, die Brühe durchgegossen und in derselben die Spargelstücke weich gekocht und herausgenommen. Von der Butter und dem Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, s. weiße Mehlschwitze, zu der man allmählich die Spargelbrühe gießt, in der man einen Brühwürfel gelöst hat. Ist die Suppe aufgekocht, wird sie mit einer Prise Zucker und Salz abgeschmeckt. Die Suppe gießt man durch ein Sieb zu dem Eigelb und legt die Spargelstücke hinein. Man kann die Suppe auch allein von vorhandenem Spargelwasser bereiten.

Sellerie-, Schwarzwurzel-, Topinambur-Suppe.

Man kocht diese Suppen wie Spargelsuppe.

Schwarzwurzel wird abgewaschen, abgeschabt, gleich in Essigwasser gelegt, in dem etwas Mehl verrührt ist, damit sie

nicht dunkel wird, dann schneidet man sie in Stücke. Sellerie, Topinambur werden gewaschen, geschält; in Stücke geschnitten.

Grüne Erbsensuppe (Schoten)

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g junge Erbsen (Schoten),
1¼ l Wasser,
250 g Karotten in Stifte geschnitten,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
1 Eßl. Salz,
1 Eigelb,
Maggi's Würze.

Die Erbsen werden aus den Schalen gelöst. Die Schalen werden abgezogen, in Stücke geschnitten, in dem Wasser und Salz weich gekocht, dann durchgegossen. In der Brühe kocht man dann die Erbsen und Mohrrüben weich. Von Butter, Mehl und Brühe bereitet man die Mehlschwitze, gibt die Erbsen und Mohrrüben hinein, schmeckt ab und rührt das verklopfte Eigelb dazu.

Grüne Erbsen(Schoten)breisuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

600 g Schoten oder
350 g Schotenkerne,
1¼ l Wasser mit
1 Maggi's Fleischbrühwürf.,
Salz,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
Maggi's Würze,
etwas grüne Petersilie.

Die Schoten werden ausgelüftet, die Kerne in dem kochenden gesalzenen Wasser weich gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen. Von Butter, Mehl, dem durchgestrichenen Gemüsebreiwasser bereitet man eine weiße Grundsuppe, läßt sie 10—20 Minuten langsam kochen. Nun schmeckt man mit Salz und Maggi's Würze ab, gibt gehackte grüne Petersilie hinein. Nach Geschmack kann man Zucker dazu geben. Statt Wasser kann man Fleisch- oder Knochenbrühe verwenden. Als Einlage: Semmelbrocken.

Tomatensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

30 g = 1½ Eßl. Butter,
1 kleine Zwiebel,
½ Lorbeerblatt,
1 Prise Pfeffer,
250—350 g frische Tomaten oder ⅛ l eingemachten Tomatenbrei,
1¼ l gute Rinderbrühe oder Knochenbrühe,
10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl oder 1 Eßl. Mondamin.

Die Butter wird mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, Pfeffer in einer Pfanne geschwitzt, die gewaschenen Tomaten geteilt oder als Brei dazu getan, durchgekocht, dann die Brühe aufgefüllt und zugedeckt etwa eine Stunde langsam gekocht. Dann wird die Suppe abgeschmeckt, durch ein feines Sieb gegossen, mit Kartoffelmehl oder Mondamin gebunden.

Man kann auch in der Butter Schinkenreste schwitzen, um den Geschmack kräftiger zu machen.

Man reicht dazu geröstete Semmelbrocken oder gibt als Einlage Nudeln, verschiedene feine Klöße.

Die Suppe kann mit einer hellen Mehlschwitze gebunden werden, 40 g Butter, 40 g Mehl.

Falsche Krebssuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

3 mittelgroße Mohrrüben,
3 Eßl. Tomatenbrei oder 3—5 frische Tomaten,
1 kleine Zwiebel,
1 Stückchen Sellerie,
40 g = 2 Eßl. Butter,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
1¼ l Rindfleisch- oder Knochenbrühe,
1 Eßl. gerieb. Parmesankäse,
Salz.

Die Mohrrüben, Zwiebel, Sellerie werden vorbereitet und in kleine Stücke geschnitten, die gewaschenen Tomaten in vier Stücke. In der Butter schwitzt man das Mehl mit allen Zutaten außer dem Parmesankäse hell und kraus, gießt allmählich die Brühe hinzu, läßt das Gemüse weich kochen und rührt die Suppe durch ein feines Sieb, schmeckt sie mit Salz und Parmesankäse ab. Einlagen: Grüne Erbsen, Blumenkohl, Spargel oder Klößchen. Der Parmesankäse darf nicht kochen.

Rote Rübensuppe (Beeten)

für 3—4 Personen 1 Liter.

350 g gekochte, geschälte rote Rüben,
¾ l Wasser od. Fleischbrühe,
Majoran,
1 kleine Zwiebel,
Mehl, Salz,
Zucker,
Essig,
¼ l saure Sahne oder süße Milch,
Schweinefett oder geräuch. Speck.

Die Rüben (Beeten) werden gewaschen, dann weich gekocht, abgeschält, gerieben. In ¾ l Wasser oder Fleischbrühe kocht man Zwiebel und Majoran weich, nimmt beides heraus, gibt den Rübenbrei dazu. Hat man Wasser genommen, gibt man Schweinefett hinzu. Nach dem Aufkochen wird die Suppe mit

Mehl gebunden, mit Salz, Zucker, Essig abgeschmeckt, zuletzt die Sahne dazugegeben. Soll die Suppe eine gute, rote Farbe haben, gibt man rohen Rübensaft dazu.

Rote Rübensuppe kann auch mit 500—750 g Rindfleisch gekocht und als ein Gericht mit Kartoffeln gegeben werden.

Helle Kartoffelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g rohe, geschälte Kartoffeln,
¾ l Wasser,
⅛ l Milch,
80 g Suppengemüse,
1 Zwiebel,
2 Gewürzkörner,
2 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt, etwas Mehl,
20 g = 1 Eßl. Butter oder 20 g geräuchert. Speck,
grüne, gehackte Petersilie.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, klein geschnitten. Das Wasser wird mit dem in Scheiben geschnittenen Suppengemüse, Zwiebel, den Gewürzen ½ Stunde gekocht, dann gibt man die Kartoffeln hinein. Sind die Kartoffeln in etwa 1 Stunde weich, reibt man sie durch einen Durchschlag, nimmt sie wieder auf das Feuer, tut die Milch, den ausgebratenen Speck heran. Sobald die Suppe kocht, wird sie mit wenig Mehl gebunden, mit Salz abgeschmeckt, zuletzt gibt man die gehackte, grüne Petersilie und die Butter hinein. Man kann als Einlage kleine Fleischklößchen oder Frikasseewürstchen geben. Die Suppe kann auch mit Fleischbrühe gekocht werden.

Die Kartoffelsuppe kann dicker gekocht, mit Würstchen als ein Gericht gegeben werden.

Braune Kartoffelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g rohe, geschälte Kartoffeln,
1 l Wasser,
Sellerie,
Petersilienwurzel,
2 Gewürzkörner,
2 Pfefferkörner,
1 kleine Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
30 g = 1½ Eßl. Butter od. 35 g ger. ausgebrat. Speck,
etwas Kartoffelmehl.

Die Kartoffeln werden geschält, dann in Stücke geschnitten, ebenso das Gemüse. Kartoffeln und Gemüse werden am besten abgetrocknet, damit sie schneller bräunen, dann gibt man sie in die hellbraune Butter oder den ausgebratenen Speck und läßt sie unter Rühren braun werden, gibt die Zwiebel hinzu, läßt sie auch bräunen, dann gibt man das kochende Wasser

dazu. Die Kartoffeln und das Gemüse kochen in etwa einer Stunde weich und werden dann durch einen Durchschlag gerieben, aufgekocht und mit Kartoffelmehl gebunden. Als Einlage können Fleischklößchen, Frikasseewürstchen oder Semmelbrocken gegeben werden.

Sauerampfersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

¾ l frischer Sauerampfer,
¾ l Wasser od. Fleischbrühe,
¼ l Buttermilch,
¼ l Buttermilch oder saure Sahne,
45 g = 3 Eßl. Mehl,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
Salz,
1 Eigelb.

Der Sauerampfer wird verlesen, die Stiele abgebrochen, mehrmals gewaschen. Man gibt den Sauerampfer in kochendes Wasser, in etwa ¼ Stunde ist er weich und wird durch einen Durchschlag gerieben, nochmals aufgekocht, die Buttermilch und Butter hinzugegeben. Statt Buttermilch und Butter kann man ¼ l saure Sahne nehmen. Sobald die Suppe aufkocht, wird sie mit Mehl gebunden, mit Salz abgeschmeckt, dann vorsichtig zu dem Eigelb gegossen.

Die Suppe wird besonders wohlschmeckend, wenn der rohe Sauerampfer gehackt und in Butter gedünstet und dann fertiggestellt wird.

Als Einlage gibt man verlorene oder hart gekochte Eier, siehe: verlorene Eier. Die Suppe kann statt mit Wasser auch mit Fleischbrühe zubereitet werden.

Zur Suppe von eingemachtem Sauerampfer ¼—⅜ l Sauerampferbrei für 4 Personen.

Kürbissuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Kürbis,
¼ l Wasser,
½ l Milch,
40 g Reis, Graupen oder Nudeln,
2 bittere, gerieb. Mandeln,
Salz,
Rosenwasser,
Zucker und pulv. Zimt.

Der Kürbis wird geschält, das innere weiche Fleisch entfernt, gewogen und in Stücke geschnitten, mit dem Wasser weich gekocht, durch einen Durchschlag gerieben, wieder aufgesetzt, aufgekocht, der abgewellte Reis hinzugeschüttet. Ist derselbe halb weich, wird die kochende Milch hinzugetan, dann läßt man ihn unter öfterem Rühren weich kochen, gibt die geriebe-

nen Mandeln hinzu, schmeckt mit Salz und Rosenwasser ab und gibt die Suppe mit Zucker und Zimt zu Tisch.

Weißkohl mit Hammelfleisch (ein Gericht)

für 4 Personen 2 Liter.

¾ kg Hammelfleisch,
1 Kopf Weißkohl = 1 kg,
250 g = ½ l Kartoffeln,
Salz,
2 l Wasser,
3 Gewürzkörner,
Majoran,
Zucker,
Maggi's Würze.

Das Fleisch wird gewaschen, mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt. Den Weißkohl schneidet man in 6—8 Teile, entfernt den Strunk. Hat das Fleisch etwa eine Stunde gekocht, gießt man die Fleischbrühe durch ein feines Sieb, gibt sie mit dem Fleisch in den gereinigten Topf, läßt aufkochen, legt den Kohl, Kartoffeln, Gewürzkörner, Majoran heran und läßt alles zusammen gar kochen, zuletzt gibt man nach Belieben etwas Zucker und Maggi's Würze an die Suppe. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten und allein zur Suppe gereicht.

Das Fleisch und das Gemüse kann auch jedes allein in einem Topf gekocht werden, dann gießt man knapp Wasser auf. Ist Fleisch und Gemüse gar, wird die Fleischbrühe durch ein feines Sieb zum Gemüse gegossen.

Weißkohl mit Rindfleisch (ein Gericht).

Wird ebenso gekocht wie Weißkohl mit Hammelfleisch, nur muß das Fleisch länger kochen.

Weißkohlsuppe mit Maggi's Fleischbrühwürfeln

für 4 Personen 2 Liter.

1 kg Weißkohl,
2 l Wasser,
4 Maggi's Fleischbrühwürfel,
1 kleine Zwiebel,
20 g = 1 Eßl. Butter oder Rindertalg,
Salz.

Der Weißkohl wird in 6 bis 8 Teile geschnitten, der Strunk entfernt. Die feingeschnittene Zwiebel wird in Butter goldgelb geröstet, das kochende Wasser mit den Brühwürfeln, dem Kohl hinzugetan und in 1—1½ Stunden langsam gar gekocht, vor dem Anrichten mit Salz und nach Belieben mit etwas Zucker abgeschmeckt.

Weiße Rüben mit Hammelfleisch (ein Gericht)
für 4 Personen 2 Liter.

¾ kg Hammelfleisch,
750 g geputzte Mairüben,
250 g rohe, geschälte Kartoffeln,
Salz,
2 l Wasser,
4 Gewürzkörner,
gehackte, grüne Petersilie,
½ Teel. Zucker,
Maggi's Würze.

Das Fleisch wird gewaschen und mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt. Während die Brühe kocht, werden die Rüben geputzt, in kleine Stifte geschnitten. Nachdem das Fleisch etwa eine Stunde gekocht hat, gießt man die Fleischbrühe durch ein feines Sieb, gibt sie mit dem Fleisch wieder in den gereinigten Topf, läßt aufkochen, legt die Rüben, die Kartoffeln, Gewürzkörner heran und läßt alles zusammen gar kochen, zuletzt gibt man nach Belieben etwas Zucker und Maggi's Würze an die Suppe und streut gehackte Petersilie heran. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten und allein zur Suppe gereicht.

Das Fleisch und das Gemüse kann auch jedes allein in einem Topf gekocht werden, dann gießt man knapp Wasser auf. Ist Fleisch und Gemüse gar, wird die Fleischbrühe durch ein feines Sieb zum Gemüse gegossen.

Buntes Gericht.

Man nimmt dazu verschiedene Gemüse, wie: Wirsingkohl, Mohrrüben, Kohlrabi, Schneidebohnen und kocht sie mit Hammelfleisch oder Rindfleisch ebenso wie die andern Gemüsesuppen.

Wruken mit Rindfleisch (Steckrüben, Kohlrüben) (ein Gericht)
für 4 Personen 2 Liter.

¾ kg Rindfleisch,
2 l Wasser,
Salz,
1 geschälte Wruke = 750 g,
250 g rohe, geschälte Kartoffeln,
4 Gewürzkörner,
1 Lorbeerblatt,
Zucker.

Das Fleisch wird gewaschen und in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt; während die Brühe kocht, hat man die Wruke geschält und in Stifte geschnitten. Hat das Fleisch etwa 1 Stunde gekocht, gießt man die Fleischbrühe durch ein feines Sieb, gibt sie mit dem Fleisch wieder in den gereinigten Topf, läßt auf-

kochen, legt Wruken, Kartoffeln, Gewürzkörner, Lorbeerblätter heran und läßt alles zusammen gar kochen. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten und allein zur Suppe gereicht.

Das Fleisch und das Gemüse können auch jedes allein in einem Topf gekocht werden, dann gießt man knapp Wasser auf. Ist Fleisch und Gemüse gar, wird die Fleischbrühe durch ein feines Sieb zum Gemüse gegossen, dann abgeschmeckt.

Nach Belieben kann man etwas Zucker an die Suppe geben.

Porree(Lauch)suppe mit Grieß oder Kartoffeln

für 3—4 Personen 1 Liter.

2 Stangen Porree,
20 g = 1 Eßl. Butter,
1¼ l Brühe oder Wasser,
40 g = 2 Eßl. Grieß oder 250 g Kartoffeln,
Salz.

Der Porree wird geputzt, gewaschen, in kleine Stücke geschnitten, in heißer Butter gedünstet, mit Wasser oder Brühe weichgekocht. Der Porree wird durch ein Sieb oder einen Durchschlag gestrichen, aufgekocht, der Grieß oder die zerschnittenen Kartoffeln dazugegeben und gar gekocht. Man reicht dazu Semmelbröckchen.

Suppen von Hülsenfrüchten.

Alle getrockneten Hülsenfrüchte: Erbsen, Bohnen, Linsen, müssen verlesen, mehrmals gewaschen und in weichem kalten Wasser nachtüber aufgeweicht werden. Sie nehmen das Wasser wieder auf, welches sie durch Trocknen verloren haben. Der Zellstoff lockert sich und die Hülsenfrüchte kochen schneller weich.

Die Hülsenfrüchte werden mit dem Einweichwasser kalt aufgesetzt, unter öfterem Rühren zum Kochen gebracht. Hat man kein weiches Wasser, so gibt man eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron auf 2 l Wasser.

Erbsen-, Bohnen- oder Linsensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

250 g = ¼ l weiße Erbsen, Bohnen oder Linsen,
1½ l Wasser,
Majoran,
1 kleine Zwiebel,
2 Gewürzkörner,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
20 g = 1 Eßl. Schweineschmalz.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, mit 1½ l Wasser eingeweicht. Am besten verwendet man weiches Wasser oder man setzt dem harten Wasser eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron zu. Die Erbsen werden mit dem kalten Einweichwasser unter Rühren zum Kochen gebracht. Man gibt Majoran, Gewürz, Zwiebel hinzu, läßt die Erbsen 1—2 Stunden kochen, bis sie sich durchschlagen lassen. Ist die Suppe durchgeschlagen, wird sie aufgekocht, Schweinefett hinzugetan, mit Mehl gebunden, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Man kann statt Schmalz geräucherten Speck ausbraten und in die Suppe geben oder geräuchertes Bauchstück mitkochen. Dasselbe wird in Scheiben geschnitten und zur Suppe gereicht. Geröstete Semmelbrocken können dazu gereicht werden.

Erbsensuppe mit Schweinefleisch (ein Gericht)

für 4 Personen 2 Liter.

500 g weiße Erbsen,
2¼ l Wasser,
Majoran,
1 kleine Zwiebel,
½—¾ kg gepök. Schweinefleisch,
3 Gewürzkörner, Salz,
1 Eßl. Perlgraupe.

Ist das gepökelte Fleisch scharf gesalzen, so muß es nachtüber in Wasser gelegt werden. Mit kochendem Wasser setzt man das Fleisch auf das Feuer, schäumt nach dem Aufkochen, gibt Zwiebel, Majoran, Gewürz heran. Nach etwa einer Stunde werden die nachtüber eingeweichten Erbsen und die Graupen hineingeschüttet. Ist das Fleisch früher weich als die Erbsen, so nimmt man es heraus. Es ist bei Erbsen keine bestimmte Zeitdauer für das Kochen anzugeben, weil sie ungleich weich kochen. Das Fleisch wird aufgeschnitten zur Suppe gereicht. Man kann dazu Sauerkohl geben.

Pilzsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

65 g getrocknete oder
200 g frische Steinpilze oder
200 g frische oder eingemachte Pfefferlinge,
20 g = 1 Eßl. Butter,
Salz, 1 kleine Zwiebel,
20 g = 1 Eßl. Butter zur Mehlschwitze,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
¾ l Fleischbrühe,
4 Eßl. saure Sahne,
Maggi's Würze,
gehackte, grüne Petersilie.

Die frischen, geputzten, gewaschenen Pilze werden gehackt und im eigenen Saft geschmort. Die getrockneten Pilze wer-

den mehrmals gewaschen, nachtüber geweicht, mit dem Einweichwasser und Salz gar gekocht, abgegossen, gehackt. Die vorbereiteten, gehackten Pilze werden mit 1 Eßl. Butter 10 Minuten geschmort. Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, s. weiße Mehlschwitze, füllt diese mit der Brühe auf, gibt die saure Sahne, ⅛ l Pilzbrühe, die Pilze hinein, kocht die Suppe auf, schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab und gibt die Petersilie hinein. Man kann geröstete Semmelbrocken dazu reichen.

Obstsuppen.

Man verwendet dazu frisches oder getrocknetes Obst, Marmeladen, Kompotts, Fruchtsäfte oder Obstreste, wie: Schalen, Kerngehäuse, Rückstand von eingemachten Früchten. Die Suppen können warm oder kalt genossen werden. Obstsuppen werden in der Regel mit Kartoffelmehl, welches stets mit kaltem Wasser verrührt wird, gebunden. Als Bindemittel können noch Mondamin, Tapioka oder Sago verwendet werden.

Man rechnet von dem Bindemittel:

auf 1 l Suppe von Fruchtsaft 15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl, 35 g = 3 Eßl. Mondamin;
„ „ „ „ durchgestrichenem Obst 10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl, 25 g = 2 Eßl. Mondamin;
„ „ „ „ Wein oder Fruchtsaft 50 g Sago.

Die Obstsuppen darf man nur in Aluminium-, gut emaillierten, am besten irdenen Gefäßen kochen, in denen keine andern Speisen gekocht werden. Die Suppen müssen einen reinen Geschmack behalten. Will man Obst durchschlagen, so nimmt man ein Haarsieb oder einen Porzellan- oder gut emaillierten Durchschlag. Die Suppen können im Geschmack durch Zitronensaft verbessert werden.

Getrocknetes Obst muß mehrmals lauwarm gewaschen werden, nachtüber eingeweicht und mit dem Einweichwasser aufgesetzt und gekocht werden. Als Einlage gibt man verschiedene Flammeris, Klöße, Sago, geröstete Semmelbrocken, kleine Makronen, oder man reicht dazu kleine Kringel, geröstete Zwiebäcke, Keks.

Für Obstsuppen rechnet man für 4 Personen auf 1 l fertige Suppe:

Von frischem Obst, wie: Stachelbeeren, Kirschen, Pflaumen, Blaubeeren, Hagebutten, Holunderbeeren,
250—300 g = ½ l Früchte;

von getrocknetem Obst:
getrocknete Kirschen . . . . 80 g,
„ Apfelschnitte . . 80 g,
„ Aprikosen . . . 80 g,
getrocknetes gemischtes Obst . . 100 g;
von Fruchtsaft:
½ l Fruchtsaft auf . . . . . 1—1½ l Wasser,
250 g Marmelade oder Kompott für 1 l Wasser.

Stachelbeersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

250 g = ½ l Stachelbeeren,
1 l Wasser,
etwas Zitronenschale,
1 Prise Salz,
10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl,
Zucker,
doppeltkohlensaures Natron.

Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gut gewaschen, in das kochende Wasser geschüttet, Zitronenschale hinzugefügt. Sind die Stachelbeeren weich gekocht, werden sie durch einen Durchschlag gerieben und aufgekocht. Man gibt eine Messerspitze Natron hinzu, um die Säure zu benehmen, schmeckt mit Zucker und Salz ab und bindet mit Kartoffelmehl.

Als Einlage werden einfache oder feine Klöße gegeben, auch kann man geröstete, kleine Zwiebäcke oder Kringel dazu reichen.

Rhabarbersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

300 g Rhabarberstiele,
1 l Wasser,
etwas Zitronenschale,
1 Prise Salz,
10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl,
oder Mondamin,
Zucker.

Die Rhabarberstiele werden gewaschen, in Stückchen geschnitten und weiter behandelt wie die Stachelbeersuppe.

Kirschsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

300 g = ½ l Kirschen,
1 l Wasser,
etwas Zitronenschale,
1 Prise Zimt,
Zucker,
1 Prise Salz,
15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin.

Die gewaschenen Kirschen werden mit den Gewürzen weich gekocht, mit Kartoffelmehl gebunden, mit Zucker und Salz abgeschmeckt.

Suppe von getrockneten Kirschen

für 3—4 Personen 1 Liter.

80 g getrocknete Kirschen,
1 l Wasser,
etwas Zitronenschale,
1 Prise Zimt,
Zucker,
1 Prise Salz,
15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin.

Die Kirschen werden am Tage vorher eingeweicht, nicht ausgesteint, und bereitet wie die Kirschsuppe.

Pflaumensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

300 g = ½ l Pflaumen,
1 l Wasser,
2 Nelken,
10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl,
1 Prise Zimt,
Zucker,
1 Prise Salz.

Die Pflaumen werden gewaschen, ausgesteint, mit Wasser, Nelken und Zimt weich gekocht, mit Kartoffelmehl gebunden, mit Zucker und Salz abgeschmeckt. Man kann die Pflaumen mit den Steinen kochen und durch einen Durchschlag reiben. Siehe: Einlagen zu Obstsuppen.

Blaubeer-, Holunder-, Brombeersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

300 g Früchte,
1 l Wasser,
etwas Zitronenschale,
1 Prise Zimt,
Zucker,
1 Prise Salz,
15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin.

Die betreffenden Früchte werden verlesen, gewaschen, mit dem Wasser, Zitronenschale, Zimt weich gekocht und über ein Haarsieb gegossen. Man kocht sie noch einmal auf und bindet mit Kartoffelmehl. Siehe: Einlagen zu Obstsuppen.

Apfelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter

300 g = ¾ l Äpfel,
1 l Wasser,
etwas Zitronenschale,
Zucker,
1 Prise Salz,
10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin.

Die gewaschenen Äpfel werden mit der Schale in vier Teile geschnitten, in das kochende Wasser geschüttet, die Gewürze hinzugegeben. Sind die Äpfel weich gekocht, werden sie durch

einen Durchschlag gerieben, noch einmal aufgekocht, mit Zucker und Salz abgeschmeckt und mit Kartoffelmehl gebunden.

Als Einlage werden gekochte Birnen, einfache oder feine Klöße gegeben, auch kann man geröstete kleine Zwiebäcke oder Kringel dazu reichen.

Suppe von Apfelschnitten

für 3—4 Personen 1 Liter.

80 g Apfelschnitte,
1 l Wasser,
etwas Zitronenschale,
Zucker,
1 Prise Salz,
10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin.

Die Apfelschnitte müssen zweimal warm gewaschen werden. Es ist gut, sie nachtüber einzuweichen und mit diesem Wasser zu kochen, dann wird die Suppe weiter bereitet wie Apfelsuppe.

Apfel- oder Rhabarbersuppe mit Brot

für 3—4 Personen 1 Liter.

250 g frische Äpfel oder Rhabarber,
1 l Wasser,
Zimt u. Zitronenschale,
250 g Brotreste,
Zucker,
1 Prise Salz.

Die vorbereiteten Äpfel, die Brotreste, die in dem Wasser geweicht sind, und die Gewürze werden weich gekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben, aufgekocht und mit Zucker und Salz abgeschmeckt.

Aprikosensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

80 g getrocknete Aprikosen,
1 l Wasser,
Zucker, 1 Prise Salz,
15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin.

Die am Tage vorher gewaschenen, eingeweichten Aprikosen werden mit demselben Wasser aufgesetzt und weich gekocht. Dann streicht man dieselben durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, bindet sie mit Kartoffelmehl und schmeckt die Suppe ab.

Hagebuttensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

80 g getrocknete Hagebutten oder 250 g = ¾ l frische Hagebutten,
1 l Wasser,
¼ l Apfelwein oder Mosel,
1 Nelke, 1 Prise Salz,
Zucker,
15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin,
Zitronensaft.

Von frischen Hagebutten werden Stiele und Blüten abgeschnitten, die Kerne entfernt — die getrockneten werden nachtüber eingeweicht — mit dem Wasser und den Gewürzen weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, der Wein dazugegeben, mit Kartoffelmehl gebunden, mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

Einlage: Schwemm- oder Grießklöße, kleine Makronen, Semmelbrocken.

Backobstsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

25 g getrocknete Birnen,
25 g getrocknete Äpfel,
50 g getrocknete Pflaumen,
1 l Wasser,
1 Prise Zimt,
etwas Zitronenschale,
Zucker, 1 Prise Salz,
10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl.

Das Obst wird mehrmals lauwarm gewaschen, die Äpfel und Birnen durchgeschnitten, die Pflaumen ausgesteint, nachtüber eingeweicht und mit dem Wasser aufgesetzt. Die Birnen werden zuerst gekocht, da sie schwerer weich kochen, man gibt Zimt und Zitronenschale hinzu, später die Äpfel und Pflaumen. Ist das Obst weich, bindet man die Suppe mit Kartoffelmehl und schmeckt mit Zucker und Salz ab. Man kocht die Suppe auch auf eine andere Art, indem man etwas Weizenmehl statt Kartoffelmehl anrührt und, wenn die Suppe fertig ist, ⅛ l aufgekochte, süße Sahne herangießt. Es können einfache Mehlklöße zur Suppe gegeben werden.

Weinsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Apfel-, Weiß- oder Rotwein,
½ l Wasser,
etwas Zitronenschale,
Zucker,
15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl oder 50 g Sago.

Das Wasser wird mit Zitronenschale durchgekocht, der Wein hinzugegossen, mit Zucker abgeschmeckt und mit Kartoffelmehl gebunden, siehe: Einlagen zu Obstsuppen. Kocht man die Suppe mit Sago, so wird der vorbereitete Sago, siehe: Sago vorbereiten, in der Suppe klar gekocht. Der Sago bindet gleichzeitig die Suppe.

Weißbiersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Weißbier,
½ l Wasser,
etwas Zitronenschale,
Zucker,
1 Prise Salz,
15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin.

Das Wasser wird mit Zitronenschale durchgekocht, das Weißbier hinzugegossen, mit Zucker und Salz abgeschmeckt, mit Kartoffelmehl gebunden, siehe: Einlagen zu Obstsuppen.

Kaltschalen.

Dies sind kalte Suppen, die in der heißen Jahreszeit sehr erfrischend sind. Man gibt sie in Tellern oder in Gläsern. Sie werden von Bier, Wein, Milch, Fruchtsäften mit Früchten, Reis, Brot, Zitronensaft, Zucker, Eiern bereitet, wie die betreffenden Rezepte angeben. Die Kaltschalen müssen gut abgeschmeckt und recht kalt gestellt werden.

Vanillemilch (Schneemilch)

für 4 Personen 1 Liter.

1 l Milch,
50—60 g Zucker,
1 Eßl. Kartoffelmehl,
1—2 Eier,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
etwas Salz.

Die Milch wird mit Zucker, Vanillin, Salz aufgekocht und mit dem Kartoffelmehl und dem verquirlten Eigelb gebunden. Der Eierschnee wird auf der heißen Vanillemilch gar gemacht. Man reicht dazu Zucker und Zimt.

Mandelmilch

für 4 Personen 1 Liter.

1 l Milch
50 g geriebene süße Mandeln,
3 geriebene bittere Mandeln,
etwas Salz,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
50—60 g Zucker,
1—2 Eier.

Die Milch wird mit Zucker, Vanillin, Salz aufgekocht, mit dem Eigelb gebunden und über die Mandeln gegossen. Die Mandelmilch kann kalt oder warm mit Schneeklößen von 2 Eiweiß gereicht werden.

Für Krankenkost gießt man die Mandelmilch durch ein feines Sieb.

Kaltschale von Braunbier oder Weißbier

für 6 Personen 1½ Liter.

¾ l = 1 Flasche Braun- oder Weißbier,
¾ l Wasser,
½ Zitrone in Scheiben ohne Kerne od. Zitronensaft,
Zucker nach Geschmack,
½ Teel. pulv. Zimt,
1 Prise pulv. Kardamom,
1 Scheibe Brot, würfelig geschnitten.

Alle Zutaten werden gut gemischt, kalt gestellt, in Gläsern angerichtet. Statt Zimt und Kardamom kann Kalteschalepulver verwendet werden.

Erdbeer-, Himbeer-, Blaubeerkaltschale mit Milch

für 4 Personen 1 Liter.

375 g Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren,
1 l Milch,
75 g Zucker,
etwas Zitronensaft.

Die Hälfte der Erdbeeren streicht man durch ein Haarsieb, vermengt sie mit der Milch. Die andere Hälfte mischt man mit dem Zucker, stellt alles kalt und mischt es vor dem Anrichten.

Himbeeren und Blaubeeren bestreut man mit dem Zucker, läßt sie 1 Stunde stehen und mischt sie dann mit der Milch.

Erdbeer-, Himbeerkaltschale mit Wein

für 4 Personen 1 Liter.

375 g Erdbeeren oder Himbeeren,
80—100 g Zucker,
½ l Weißwein,
½ l Wasser,
Saft von ½ Zitrone.

Erdbeeren oder Himbeeren werden eingezuckert und bleiben 1 Stunde stehen. Wasser, Wein und Zitronensaft werden

dazugegeben, abgeschmeckt und auf Eis gestellt. Man kann den Zucker mit dem Wasser läutern, kochend über die Früchte gießen, eine Viertelstunde zugedeckt stehen lassen, dann den Wein und Zitronensaft hinzufügen, abschmecken, kaltstellen.

Man kann gemischte Früchte verwenden, wie: Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren.

Apfelsinenkaltschale

für 6 Personen 1½ Liter.

250 g Zucker,
6 Apfelsinen,
½ l kaltes Wasser,
1 Fl. = ¾ l Weißwein oder Apfelwein.

Die Schalen von zwei Apfelsinen reibt man mit Würfelzucker ab, dieser wird mit dem Zucker und dem kalten Wasser aufgekocht und ausgeschäumt. Nach dem Abkühlen gibt man den Saft von vier Apfelsinen und den Wein hinein. Die beiden abgeriebenen Apfelsinen schält man, schneidet sie in Scheiben, entfernt die Kerne und gibt sie in die Kaltschale. Verwendet man mehr Wasser, so bindet man die Kaltschale leicht mit Kartoffelmehl.

Reiskaltschale

für 4 Personen 1 Liter.

60 g Reis, ½ l Wasser,
40 g Sultaninen,
¾ l Wasser,
210 g Zucker,
½ abgerieb. Zitronenschale,
½ l Apfelwein od. Weißwein,
Saft von 1—2 Zitronen.

Der abgewellte Reis wird mit ½ l Wasser gar gekocht und abgespült. Mit ¼ l Wasser wird der Zucker aufgekocht, ausgeschäumt und zum Abkühlen gestellt. Zu dem Wasser, Wein und den übrigen Zutaten gibt man den Reis und die Sultaninen, schmeckt ab und stellt die Kaltschale kalt.

Einlagen zu Suppen und Frikassees.

Einlagen gibt man zu klaren und gebundenen Fleischsuppen, zu Obstsuppen, zu Frikassees.

Zu klaren Fleischsuppen: Verschiedene Klöße, Graupen, Grieß, Reis, Makkaroni, Nudeln, Sago, Rindermark, verlorene Eier, Fleischstückchen, Gemüse.

Zu gebundenen Fleischsuppen: Verschiedene Klöße, Reis, Makkaroni, Nudeln, Fleischstückchen, Gemüse.

Zu Obstsuppen: Verschiedene Klöße, Sago, kleine Makronen, Flammeris, ganze Früchte.

Zu Frikassees: Klößchen von Fleisch- oder Semmelfarce, Frikasseewürstchen. Die Einlagen müssen vorschriftsmäßig bereitet werden.

Klöße.

Man bereitet kleine Klöße als Einlagen, größere Klöße als Beigabe zu andern Speisen oder als selbständige Gerichte, z. B. Apfelklöße. Bei der Zubereitung ist es notwendig, auf die gute Beschaffenheit der Zutaten und auf die richtige Verarbeitung zu achten. Feines, zartes Mehl, frische Eier, gute Butter.

Es ist notwendig, einen Probekloß zu machen. Ist der Probekloß zu lose, so nimmt man noch etwas Mehl oder Semmel zu dem Teig, ist er zu fest, macht man ihn mit etwas Butter, Milch oder Wasser loser.

Die Flüssigkeit, — Wasser, Milch, Fleischbrühe — in der die Klöße gekocht werden sollen, muß gesalzen werden und unbedingt kochen, wenn man die Klöße einlegt. Die Klöße müssen im offenen Topf gar gemacht werden. Sie werden mit einem Eß- oder Teelöffel von der Teigmasse abgestochen. Der Löffel wird zuerst in das kochende Wasser gehalten, damit er heiß und feucht wird und die Klöße leicht vom Löffel gleiten. Man kann die Klöße von festem Teig mit zwei Eß- oder Teelöffeln formen, auf ein mit Wasser oder Butter bestrichenes Emailbrett legen und in das kochende Wasser gleiten lassen. Die einfachen Klöße werden gekocht. Die feinen Klöße, die z. B. einen Brühteig haben, werden in das kochende Wasser gelegt, gleich vom Feuer gezogen und müssen gar brühen. Man überzeugt sich vom Garsein, indem man einen Kloß mit zwei Gabeln auseinanderreißt.

Brühteig.

Einen Brühteig bereiten, nennt man folgendes Verfahren: Wasser oder Milch mit Butter aufkochen, Weizenmehl, Kartoffelmehl oder Grieß hinzuschütten und auf dem Feuer so lange rühren, bis die Masse vom Gefäß losläßt. Das Kartoffelmehl wird vorher mit einem Teil Wasser oder Milch kalt eingerührt. Ein Brühteig von Kartoffelmehl muß etwa 2—3 Minuten, von Weizenmehl etwa 8—10 Minuten und ein Brühteig von Grieß 15 Minuten auf dem Feuer gerührt werden.

Nudeln

für 2 Liter Suppe.

1 Ei, | etwa 100 g Mehl.

Zu dem Ei rührt man soviel Mehl, daß es einen ziemlich festen Teig gibt, den man zuletzt mit der Hand bearbeiten muß. Von dem Teig rollt man eine sehr dünne Platte aus, die zum Trocknen hingelegt wird, damit sich die Nudeln leichter schneiden lassen. Die Platte wird leicht mit Mehl bestreut, in 4—5 cm breite Streifen geschnitten, die übereinandergelegt und in feine Fäden geschnitten werden. Die Nudeln werden in kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet, in etwa 5 Minuten gar gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser überspült, damit die klare Fleischbrühe nicht trübe wird.

Als Einlage zu gebundenen Suppen kocht man sie in denselben gar. Nudeln können für den Vorrat getrocknet werden. In verschlossenem Porzellangefäß halten sie sich lange.

Flädlein (süddeutsch).

60 g Mehl, | etwa ⅛ l Milch,
1 Ei, | Salz.

Mehl und Ei werden mit Milch zu einem ziemlich dünnen Eierkuchenteig verrührt, mit Salz abgeschmeckt. Eine Stielpfanne wird mit einer Speckschwarte ausgestrichen und von dem Teig dünne Flädlein (Eierkuchen) gebacken; man rollt sie zusammen, schneidet knapp ½ cm breite Fäden und gibt sie in Fleischbrühe oder in Obstsuppe.

Reis, Graupen, Grieß

für 1 Liter Suppe 30—40 g.

Der abgewellte Reis oder die Graupen werden in kochendes Wasser geschüttet und langsam gekocht, bis die Körner

weich sind, etwa 1 Stunde, dann auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser überspült. Man gibt Reis und Graupen in die Suppe oder richtet sie allein auf einem Teller an und bestreut sie mit grüner, gehackter Petersilie.

Der Grieß wird in der Fleischbrühe gar gekocht.

Reis in größerer Menge macht man in der Kochkiste gar, die Körner behalten dann am besten die Form. Man rechnet dann auf 125 g Reis ¾ l Wasser, etwa ½ Stunde Garzeit.

Fleischbrühereis zu Suppen und Fleisch

für 1 Liter Suppe ¼ von folgendem Rezept.

20 g = 1 Eßl. Butter,
125 g Reis,
½—¾ l Brühe,
Salz, 1 kl. Zwiebel.

In der geschmolzenen Butter röstet man den abgewellten Reis hell, füllt die heiße Brühe auf und läßt den Reis mit der Zwiebel an der Seite des Feuers unter öfterem Umrühren weich kochen und salzt zuletzt. Die Zwiebel wird herausgenommen. Sollte die Brühe zu sehr einkochen, gießt man heißes Wasser nach. Der Reis muß ziemlich fest sein, um ihn in Formen, die mit Butter ausgestrichen sind, füllen zu können, der Reis bleibt 10 Minuten warm stehen und wird dann gestürzt.

Dieser Fleischbrühereis wird zu Fleischsuppen, gekochtem oder gebratenem Fleisch gegeben.

Reisrand.

Fleischbrühereis im Rand zu Frikassees, Ragouts, Gemüsen.

Eine glatte Blechrandform wird mit Butter ausgestrichen, der gekochte Fleischbrühereis hineingefüllt, 10 Minuten warm gestellt und auf eine flache Schüssel gestürzt. In die Öffnung füllt man das betreffende Gericht. Man reicht dann noch Soße dazu. Der Reisrand kann mit Krebsbutter betropft oder mit wenig Paniermehl bestreut werden.

Makkaroni

für 1 Liter Suppe 30 g.

Die Makkaroni werden in 2 cm lange Stücke gebrochen, in kochendes Salzwasser geschüttet, in etwa ¾ Stunde gar gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült.

Eierstich

für 2 Liter Suppe.

2—3 Eier,
⅛ l Milch,
wenig gerieb. Muskatnuß,
1 Prise Salz.

Die Zutaten werden gut miteinander verquirlt, dann tut man dieses durch ein Sieb in eine mit Butter ausgestrichene Tasse oder einen Emailbecher, stellt dieses in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Die Masse darf dann nicht mehr kochen, sondern nur gar brühen, sonst würde sie blasig werden und hernach zusammenfallen. Mit einer Nadel überzeugt man sich, ob die Masse durchweg fest ist. Man stürzt sie dann auf ein Brett, schneidet mit einem gewöhnlichen oder einem Buntmesser größere Würfel. Kurz bevor die Suppe zu Tisch gegeben wird, legt man die Stückchen hinein, damit sie durch Rühren nicht zerdrückt werden.

Sago kochen

für 1 Liter Suppe 30—40 g.

Der echte Sago wird aus dem Mark einer Palmenart hergestellt und kommt als Perl-Tapioka in den Handel. Er wird in die Suppe getan und in etwa ½ Stunde klar gekocht.

Kartoffelsago gibt man in die kochende Suppe und läßt ihn in kurzer Zeit klar kochen.

Raviolen zu Fleischbrühe

für 1 Liter Suppe.

1 Ei,
1 Teel. Butter,
Mehl.
Salz,
50 g gehacktes Fleisch,
Siehe: Fleischfarce.

Von Ei, Butter, Mehl, Salz macht man einen losen Nudelteig, rollt ihn zu einer dünnen Platte aus, legt auf die Hälfte derselben in gleichmäßigen Zwischenräumen kleine, etwa haselnußgroße Kügelchen von der Fleischfarce, bestreicht die Zwischenräume mit Eiweiß, klappt die andere Hälfte der Platte darüber, markiert mit einem kleinen Ausstecher die Fleischkügelchen, sticht mit einem größeren (3 cm Durchmesser) aus, macht den Rand mit einem Kneifeisen bunt. Man legt die Raviolen in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe, läßt sie 5 Minuten kochen und in der Flüssigkeit stehen, bis man sie in die Suppe legt. Die Masse gibt etwa 12 Stück.

Man kann die Raviolen auch in Fett schwimmend backen.

Klößchen von geriebener Semmel (Reibebrotklößchen)
für 1 Liter Suppe.

10 g = ½ Eßl. Butter,
30 g geriebene Semmel,
½ Ei,
Zucker,
2 bittere geriebene Mandeln,
1 Messerspitze Salz,
Milch.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Semmel, das Ei, die Mandeln und soviel Milch hinzugetan, daß sich runde Klößchen formen lassen, dann schmeckt man mit Salz und Zucker ab. Man kocht ein Klößchen zur Probe, legt die Klößchen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser und kocht sie in 5 Minuten gar.

Semmelfarce zu Frikassees und zum Füllen von Geflügel.

20 g = 1 Eßl. Butter,
60 g geriebene Semmel,
½ Ei,
Zucker,
Salz,
2 bittere geriebene Mandeln,
Milch.

Die Zubereitung der Farce ist wie zu Klößchen von geriebener Semmel.

Zur Füllung von Geflügel kann man 1 Teelöffel Korinthen hinzugeben.

Pikante Semmelfüllung für Geflügel
für 3 Tauben oder 1 Pute.

Herz, Magen, Leber,
60 g geweichte Semmel,
20 g = 1 Eßl. geschmolzene Butter,
1 Eigelb,
½ Teel. Salz,
gehackte grüne Petersilie.

Herz, Magen, Leber werden einmal durch die Fleischmaschine getrieben, mit den Zutaten vermischt und abgeschmeckt. Es ist gut, ein Probeklößchen zu kochen. Die Farce darf nicht zu lose sein.

Fleischfarce zu Klößchen, zum Füllen von Geflügel und Kalbsbrust
für 2 Liter Suppe.

65 g gehacktes Rindfleisch,
65 g gehacktes Schweinefleisch,
½ Ei, ½ Teel. Salz,
1 Eßl. geriebene Semmel,
20 g = 1 Eßl. geschmolzene Butter,
1 Prise pulv. Pfeffer,
1 Prise pulv. Gewürz.

Alle Zutaten werden gut durchgearbeitet, ein Klößchen zur Probe gemacht. Die Klößchen legt man in gesalzenes, kochendes Wasser, sie müssen 5 Minuten kochen. Hat man kein Schweinefleisch, so muß etwas mehr Butter genommen werden. Die Fleischmasse kann verfeinert werden durch 2 gehackte Morcheln oder 2 in feine Streifen geschnittene Trüffeln, etwa 50 g gekochten Schinken oder Zunge (in Streifen), 2—3 Pistazien.

Fleischklößchen von garem Fleisch

für 2 Liter Suppe.

150 g gares, gehacktes Fleisch,
2 Eßl. geriebene Semmel,
2 Eiweiß,
1 Teel. Butter,
Salz,
1 Prise pulv. Pfeffer,
1 Prise pulv. Gewürz.

Die Butter wird geschmolzen und mit den übrigen Zutaten gut durchgearbeitet, ein Klößchen zur Probe gemacht. Die Klößchen tut man in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten langsam kochen.

Grießklößchen

für 1½—2 Liter Suppe.

125 g Grieß,
¼ l Milch,
40 g Butter,
1—2 Eier,
40 g Zucker,
1 Messerspitze Salz.
Muskatnuß.

Mit einem Teil der Milch verrührt man den Grieß. Die übrige Milch wird mit Butter aufgekocht, der verrührte Grieß hineingeschüttet und so lange gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt, etwa 15 Minuten; dann schüttet man aus zum Abkühlen, rührt die Eigelb hinzu, gibt Zucker, Salz, geriebene Muskatnuß nach Geschmack heran. Man macht einen Probekloß, sticht kleine Klöße mit einem Löffel in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt sie gar brühen. Man gibt sie zu Fleischsuppen.

Grießklößchen zu Obst- und Weinsuppen werden bereitet wie vorher, nur läßt man Muskatnuß fort und gibt 10 süße und 4 bittere, geriebene Mandeln oder etwas Vanillin in den Teig.

Grießwürfel zu Fleischbrühe

für 1½—2 Liter Suppe.

70 g Grieß,
¼ l Fleischbrühe,
15 g Butter,
1 Prise gerieb. Muskatnuß,
1 gestrich. Teel. Zucker,
1 Messerspitze Salz.

Fleischbrühe und Butter werden aufgekocht, an der Seite des Feuers unter Rühren der Grieß hineingeschüttet und auf dem Feuer 15 Minuten gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt. Dann gibt man Salz, Zucker, Muskatnuß dazu. Man streicht die Masse etwa 1 cm dick auf ein gebuttertes Emailbrett und läßt sie erkalten, schneidet sie in Würfel und gibt sie in die Brühe.

Grießwürfel zu Obstsuppe.

Bereitet wie vorher. Statt Fleischbrühe nimmt man Milch, reichlicher Zucker und läßt Muskatnuß fort.

Einlauf zu Fleischbrühe

für 2 Liter Suppe.

50 g Mehl,
1 Eßl. Wasser,
2 Eier, Salz,
1 Prise Muskatnuß.

Die Zutaten werden gut verquirlt, man gibt den Teig durch einen groben Durchschlag langsam in die kochende Brühe und läßt ihn einmal aufkochen.

Einfache Mehlklöße

für 1½ Liter Suppe.

75 g = ⅛ l Mehl,
½ Ei,
½ Eßl. geschmolzene Butter,
1 gare, geriebene Kartoffel,
Milch,
Salz.

Zu dem Mehl gibt man Ei, Kartoffeln, Butter, Salz und fängt erst an zu verrühren, wenn man die Milch zugießt. Das Maß der Milch kann nicht genau angegeben werden. Man macht am besten erst einen Probekloß. Nach Vorschrift werden die Klöße abgestochen und 5 Minuten gekocht, sind dieselben gar, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser abgespült, damit sie nicht zusammenkleben.

Feine Mehlklößchen (Nockerln)

für 2 Liter Suppe.

60 g Butter,
1 Eigelb,
1 ganzes Ei,
80 g Mehl,
1 Messerspitze Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten dazugegeben und ¼ Stunde gerührt. Mit einem Teelöffel werden kleine Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser gegeben und nach Vorschrift gar gebrüht.

Man kann auch den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett auseinanderdrücken und kleine Stückchen gleich in die kochende Flüssigkeit schneiden.

Brühklöße

für 1½—2 Liter Suppe.

⅛ l Milch,	15 g Zucker,
75 g = ⅛ l Mehl,	1—2 Eier,
35 g Butter,	Salz.

Die Milch wird mit der Butter aufgekocht, dann schüttet man auf einmal das Mehl hinzu und rührt, bis die Masse glatt wird und vom Gefäß losläßt, etwa 5 Minuten, dann schüttet man sie aus zum Verkühlen und rührt Zucker, Salz nach Geschmack und die ganzen Eier herunter. Ein Probekloß wird gemacht. Diese Klöße dürfen in kochendem Wasser nur 5 Minuten brühen, nicht kochen.

Schwemmklöße

für 2 Liter Suppe.

⅛ l Milch,	Zucker,
75 g = ⅛ l Mehl,	Salz,
30 g = 1½ Eßl. Butter,	3 Eier.

Milch und Butter werden aufgekocht, dann schnell auf einmal das Mehl hinzugetan und etwa 5 Minuten gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt. Zu der heißen Masse wird ein ganzes Ei gerührt, dann ausgeschüttet zum Abkühlen. Nun rührt man das Gelbe von 2 Eiern hinein, schmeckt mit Zucker und Salz ab. Zuletzt gibt man den Schnee der Eier hinzu und macht einen Probekloß. Diese Klöße dürfen in kochendem Wasser nur 5 Minuten brühen, nicht kochen.

Feine Klöße zu Obstsuppen

für 1½—2 Liter Suppe.

⅜ l Milch,	⅛ l Mehl,
⅛ l Kartoffelmehl,	1 Ei,
40 g = 2 Eßl. Butter,	Zucker, Salz.

Die Hälfte der Milch und die Butter werden aufgekocht, die übrige Milch mit dem Kartoffelmehl verrührt, zu der kochenden Milch gegossen und etwa 2 Minuten gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt. Sie wird ausgeschüttet zum Ab-

kühlen, dann das Ei, das Mehl, Zucker und Salz nach Geschmack hinzugefügt. Man macht einen Probekloß und brüht die Klöße gleich gar, da der Teig durch längeres Stehen loser wird.

Semmelklöße

für 1½—2 Liter Suppe.

50 g Semmel,
30 g Butter,
1—2 Eier,
65 g Mehl,
Muskatnuß,
1 Prise Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann die ganzen Eier hinzugegeben, nach und nach die Semmel, welche von der Kruste befreit, in kalter Milch oder Wasser geweicht und gut ausgedrückt ist; dann gibt man das Mehl dazu und schmeckt mit Salz und Muskatnuß ab. Man macht einen Probekloß und kocht die Klöße nach Vorschrift.

Schneeklöße

für 1½ Liter Suppe.

2 Eiweiß,
1½ Eßl. Zucker,
1 Prise Salz,
etwas Vanille oder
etwas Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Man schlägt das Eiweiß in einer Schale zu recht steifem Schnee, schmeckt mit wenig Salz, Zucker und Vanillin ab. Dann gießt man kochendes Wasser vom Rande der Schale aus unter das Eiweiß, deckt dieselbe zu, läßt die Masse gar brühen und sticht die Klöße ab. Sie werden verwendet als Suppeneinlage zu warmen und kalten Milchsuppen, wie: Vanille-, Mandelmilch, Schokoladensuppe.

Verlorene Eier

(siehe: unter Mehl- und Eierspeisen).

Leberklößchen

für 1½—2 Liter Suppe.

125 g Kalbsleber,
65 g Butter,
1—2 Eier,
geriebene Semmel,
gehackte, grüne Petersilie,
Salz,
1 Prise pulv. Pfeffer,
1 Prise pulv. Gewürz.

Die Leber wird gehäutet, in Stücke geschnitten, mit der Fleischmaschine oder dem Wiegemesser recht fein gemacht. Die Butter rührt man zu Sahne, gibt die Eier und die Leber hinzu, soviel geriebene Semmel, daß die Masse sich zu Klößen formen läßt. Nun schmeckt man mit Salz, Pfeffer, Gewürz ab und gibt die gehackte Petersilie hinzu. Zuerst macht man einen Probekloß, ist er zu lose, nimmt man etwas geriebene Semmel hinzu. Man nimmt etwas Mehl in die Handfläche und formt runde Klößchen, bringt sie in kochendes Wasser oder Fleischbrühe und kocht sie 4 Minuten.

Rindermark zu Fleischbrühe.

Die Markknochen läßt man vom Fleischer in etwa 3 cm breite Stücke schlagen, bindet sie in ein Tuch, legt dieses in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt die Knochen langsam etwa ½ Stunde brühen; man untersucht dann, ob das Mark gar ist, dann nimmt man es aus den Knochen. Kurz bevor es in die Suppe gelegt wird, schneidet man es mit einem scharfen Messer in Scheiben. Das Mark wird auch warm auf geröstetes Weißbrot gelegt, zur Suppe oder noch mit Sardellen belegt, nach der Suppe gereicht.

Markklöße

für 1½ Liter Suppe.

25 g Rindermark,	½ Ei,
40 g geriebene Semmel,	Salz.

Das Rindermark wird, nachdem es geschmolzen ist, gerührt, bis es schaumig ist, dann wird das Ei, die geriebene Semmel und Salz nach Geschmack hinzugegeben und ein Probekloß gemacht. Die Klöße werden geformt, in kochendes Wasser gelegt und 4 Minuten gekocht.

Käseklößchen

für 1—1½ Liter Suppe.

1—2 hartgekochte Eier,	5 Eßl. ger. Käse,
20 g Butter,	etwas Salz.

Das Eigelb wird gut zerdrückt und mit den übrigen Zutaten gut verrührt. Klößchen werden abgestochen und in Salzwasser in 5 Minuten gar gekocht. Man gibt sie zu Fleischsuppen, falscher Schildkrötensuppe.

Käsebällchen mit Fleischfüllung

für 1—1½ Liter Suppe.

½ Rezept Käsebällchen, siehe: Käsebällchen.
100 g gehacktes Fleisch, siehe: Fleischfarce.

Man bereitet den Teig zu den Käsebällchen, formt Kugeln in der Größe einer Haselnuß, drückt eine Vertiefung hinein, legt ein Klößchen von der Fleischfarce darauf und rollt die Bällchen glatt, dann legt man sie auf ein vorbereitetes Backblech, bestreicht mit verklopftem Ei und backt sie in nicht zu heißem Ofen kurz vor dem Gebrauch. Die Bällchen werden in klare Fleischbrühe gegeben.

Die Käsebällchen sind gut im „Küchenwunder", in einer halben Stunde, zu backen.

Gebackene Erbsen (Spritzklößchen)

für 1—1½ Liter Suppe.

1/16 l = 4 Eßl. Wasser,
30 g Butter,
30 g Parmesankäse,
70 g Mehl,
2 ganze Eier.

Man bereitet einen Brühteig, siehe: Brühteig, spritzt oder legt dünn ausgerollte Streifen auf ein mit Butter bestrichenes Porzellan- oder Emailbrett und schneidet mit einem gefetteten Messer erbsengroße Stückchen in das heiße Backfett. Man gibt sie in Fleischsuppe.

Beigaben zu Suppen.

Geröstete Semmelschnittchen.

Semmel oder Zwiebäcke werden in Scheiben geschnitten, in Butter oder Schmalz geröstet und zu Fleischsuppen gereicht.

Geröstete Semmelbrocken.

Semmel oder Striezel werden in kleine Würfel geschnitten, in eine Stielpfanne (Flinzenpfanne) getan, in der man Schmalz oder die Hälfte Schmalz und die Hälfte Butter kochend gemacht hat. Mit 2 Eßlöffeln werden die Würfel durcheinander

geworfen, bis sie hellbraun und knusperig sind. Man gibt die Brocken zu Obstsuppen, Erbsensuppen, Hafergrütze, Grünkernmehlsuppe, Gemüsebreisuppen. Zum Warmhalten darf man die Brocken nicht zudecken, damit sie nicht weich werden.

Suppenmakronen.

2 Eiweiß,
70 g Zucker,
80 g ger. Semmel,
50 g süße, gerieb. Mandeln,
4 bittere Mandeln.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker untergezogen, die Mandeln mit der Semmel gemischt dazu gerührt. Von dem Teig legt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und backt sie hellbraun. Man kann den Teig auch mit Eiweiß etwas loser machen, in eine Spritze oder Tüte füllen und kleine Plätzchen, etwa so groß wie ein Zehnpfennigstück, auf das Blech spritzen und backen.

Toast.

Unter Toast versteht man geröstete Weißbrotscheiben. Von 2—3 Tage altem Weißbrot werden ½—1 cm dicke Scheiben geschnitten und dieselben in einem Toaströster (von Draht) über einer Spiritus- oder Gasflamme hin- und hergewendet, bis die Brotscheiben hellbraun und knusperig geröstet sind. Man kann auch eine Stielpfanne sauber ausreiben, stark erhitzen und darin die Brotscheiben rösten. Empfehlenswert ist ein elektrischer Toaströster.

Toast werden zu Fleischbrühe, Tee, Kakao gereicht. Sie können auch mit Butter oder mit geriebenem Käse, der mit Butter gemischt ist, bestrichen werden.

Fleischbrühepasteten — **Salzstangen** zu Fleischbrühe.

Kleine Kringel — **kleine Makronen** zu Obstsuppen, siehe die betreffenden Rezepte.

Soßen.

Die Bestandteile sind wie bei den Suppen: Flüssigkeit, Bindemittel, geschmackgebende Zutaten.

Arten: Soßen mit weißer Mehlschwitze zu — Fleisch, Fisch, Gemüse.

Soßen mit brauner Mehlschwitze zu — Braten, gekochtem Fleisch, Ragouts.

Milch-, Wein-, Fruchtsoßen zu — Mehl- und Eierspeisen.

Ölsoßen zu — kaltem Fleisch, Fisch, Gemüse, Salaten.

Zu Mayonnaisen und feinen Soßen verwendet man am besten „Hengstenberg's Weinessig". Er ist ausgiebig und ganz besonders wohlschmeckend.

Menge: ½ l fertige Soße für 4—6 Personen.

Grundsoßen: Man bereitet weiße und braune Grundsoßen wie die Grundsuppen, nur wird die Hälfte der Flüssigkeit gebraucht.

Für ½ Liter weiße (helle) Grundsoße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Flüssigkeit und ⅛ l zum Einkochen,
Kochzeit 10—20 Minuten.

Zu Frikassees: ¾ Liter Soße für 6 Personen:
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
¾ l Flüssigkeit und ⅛ l zum Einkochen,
Kochzeit 10—20 Minuten.

Für ½ Liter braune (dunkle) Grundsoße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
½ l Flüssigkeit und ¼ l zum Einkochen,
Kochzeit ½—1 Stunde.

Zu braunen Ragouts: ¾ Liter Soße für 6 Personen:
80 g = 4 Eßl. Butter,
120 g = 9 Eßl. Mehl,
¾ l Flüssigkeit und ¼ l zum Einkochen,
Kochzeit ½—1 Stunde.

Soßen mit weißer Mehlschwitze.

Weiße (helle) Mehlschwitze zu weißer Grundsoße.

Die Mehlschwitze wird in einem irdenen, Aluminium- oder gut emaillierten Gefäß bereitet.

Fleischbrühe muß gut entfettet sein. Sie kann von Fleisch, Fleischresten, Knochen hergestellt werden.

Die Butter wird geschmolzen, an der Seite des Feuers wird das Mehl hinzugegeben und auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren hell und kraus geschwitzt. Man gibt allmählich an der Seite des Feuers unter Rühren die betreffende heiße Flüssigkeit hinzu und läßt 10—20 Minuten kochen. Diese Grundsoße wird je nach dem Rezept durch verschiedene Zutaten verändert.

Sardellensoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
etwa ½ l Fleisch- oder Fischbrühe,
⅛ l Milch,
1 Prise Pfeffer,
65 g fein gehackte Sardellen,
1—2 Eigelb,
Salz, Zitronensaft,
Maggi's Würze.

Man bereitet von Butter und Mehl die weiße Mehlschwitze, tut allmählich die durch ein Sieb gegossene Brühe von Fisch oder Fleisch und die Milch hinzu und kocht die Soße 10 Minuten, gießt sie durch ein Sieb, nimmt sie nochmals auf das Feuer. Sobald die Soße kocht, gibt man die mit Wasser verrührten Sardellen hinzu und schmeckt mit Salz, Maggi's Würze und etwas Zitronensaft ab. Das Eigelb wird mit einem Eßl. Wasser verklopft, durch ein Sieb in einen Topf getan und die Soße unter beständigem Rühren hinzugegossen.

Hat man keine Sardellen, wird statt 65 g Sardellen ein in Milch gewässerter Hering genommen. Die Soße hat dadurch einen weniger feinen Geschmack.

Anschovissoße.

Zubereitet wie Sardellensoße, nur statt der Sardellen so viel Anschovispasta, bis die Soße rötlich aussieht. Die Anschovispasta kauft man in einem Delikatessengeschäft.

Senfsoße

für 4—6 Personen

30 g = 1½ Eßl. Butter,	1—2 Eigelb,
30 g = 2 Eßl. Mehl,	Salz, Zucker, Essig oder
½ l Fleischbrühe,	Zitronensaft,
3 gestr. Eßl. Senfpulver,	Maggi's Würze.

Von Butter und Mehl wird die weiße Mehlschwitze bereitet, die mit Fleischbrühe verdünnt und 10 Minuten gekocht wird. Zu der Soße gibt man das mit kaltem Wasser verrührte Senfpulver, läßt dieses aufkochen, schmeckt mit Maggi's Würze, Salz, Zucker, Essig oder Zitronensaft ab und rührt Eigelb an. Die Soße kann auch kalt zu kaltem Pökelfleisch oder Braten, hartgekochten Eiern gegeben werden, sie wird dann dünner gekocht, weil sie nach dem Erkalten dicker wird.

Blumenkohlsoße

auch zu Spargel, Weißkohl und Schwarzwurzel

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	1 Prise gestoß. Muskatblüte,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	Salz und Zucker nach Ge-
etwa ½ l Gemüsewasser,	schmack,
⅛ l Milch od. süße Sahne,	1—2 Eigelb.

Das vorbereitete Gemüse wird in Salzwasser weich gekocht. Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die mit dem Gemüsewasser und der Milch verdünnt und 15 Minuten gekocht wird. Dann schmeckt man mit Zucker, Salz, Muskatblüte ab und rührt die Soße zu dem Eigelb. Zum Warmhalten muß die Soße gut zugedeckt werden, damit sich keine Haut bildet.

Warme Meerrettichsoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	⅛ l Milch,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	Zucker, Salz,
½ l Fleischbrühe,	Meerrettich.

Die Menge des Meerrettichs läßt sich nicht angeben, da er nicht gleich scharf ist, durch Abschmecken wird man die richtige Menge finden. Der Meerrettich wird schnell geschält und mit Essig bestrichen, dann gerieben und das Geriebene sofort mit etwas Milch übergossen, damit es nicht grau wird. Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die mit der Fleischbrühe und der heißen Milch verdünnt und 10 Minuten

gekocht wird. Dann gibt man den Meerrettich hinzu und schmeckt mit Zucker und Salz ab. Die Soße darf dann nicht mehr kochen, sonst verliert der Meerrettich seine Schärfe und wird hart. Man gibt die Soße zu gekochtem, gepökelten Rind-, Schweine-, Gänsefleisch und Pökelzunge.

Kalte Meerrettichsoße.

Guter Meerrettich wird gerieben, mit Essig, etwas gestoßenem weißen Pfeffer, Zucker und guter, süßer Sahne zu einer dicken Soße gerührt. Man kann auch Korinthen dazunehmen. Diese Soße wird zu kaltem Schweinebraten und warmem Rindfleisch gegeben.

Kalte Meerrettichsoße mit Äpfeln

für 4 Personen.

125 g gute, geschälte Äpfel,
60 g gerieb. Meerrettich,
⅛ l Weißwein,
20 g Zucker,
Saft ½ Zitrone.

Die geriebenen Äpfel, der geriebene Meerrettich werden mit den Zutaten vermischt und abgeschmeckt. Man gibt die Soße zu Rauchfleisch, Karpfen oder Schlei blau.

Bechamellesoße

für 4—6 Personen.

50 g = 3 gestr. Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Suppengemüse u. Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
5 Gewürzkörner,
2 Scheiben geräuch., in Würfel geschn., roher Schinken,
etwa ½ l Fleischbrühe,
¼ l süße Sahne od. Milch,
Salz, 1 Prise weiß. Pfeffer.

Zu der geschmolzenen Butter tut man das in Scheiben geschnittene Suppengemüse, Zwiebel, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Schinken. In Ermangelung des Schinken kann auch durchwachsener Speck genommen werden. Dann gibt man das Mehl dazu, schwitzt dieses hell und kraus, gießt dann allmählich die heiße Fleischbrühe und die heiße Milch hinzu, bis man nach dem Aufkochen eine genügend bündige Soße hat. Läßt diese unter öfterem Rühren zehn Minuten kochen, gießt die Soße durch ein Sieb, nimmt sie noch einmal auf das Feuer, um sie mit Salz und Pfeffer abzuschmecken. Man gibt die Soße zu Rindfleisch, zu Fischen und verwendet sie zu Straßburger Kartoffeln.

Fischsoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Fischbrühe,
⅛ l süße Sahne od. Milch,
1—2 Eigelb,
Salz, 1 Prise weiß. Pfeffer,
5—6 Tropfen Maggi's Würze.

Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, die mit der Fischbrühe und der Sahne verdünnt und 10 Minuten gekocht wird. Ist die Soße noch zu dick, muß etwas Fischbrühe hinzugegossen werden. Die Soße wird mit Salz, Maggi's Würze und Pfeffer abgeschmeckt, durch ein Sieb zu dem Eigelb gerührt. Der Soße wird verschiedener Geschmack gegeben durch grüne, gehackte Petersilie oder gehackten Dill, Parmesankäse oder geriebenen Meerrettich.

Holländische Soße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Fisch-, Fleisch- od. Gemüsebrühe,
Saft, etwa 1 Zitrone,
⅛ l süße Sahne od. Milch,
2—3 Eigelb, Salz,
Kapern, Maggi's Würze.

Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die man mit der Fischbrühe und Sahne verdünnt, 10 Minuten kocht, durch ein Sieb gießt und dann nochmals auf das Feuer setzt. Man gibt Kapern hinein, schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab und rührt die Soße zu dem Eigelb. Die Soße muß vorherrschend säuerlich schmecken. Die Kapern können auch fortgelassen werden.

Geschlagene holländische Soße I

für 4 Personen.

6 Eigelb,
1 Teel. Zitronensaft,
15 g = 1 Eßl. Mehl,
etwa 5 Eßl. Brühe von Fisch oder Fleisch,
Salz,
100 g Tischbutter.

Mehl, Eigelb, Brühe, 50 g Butter, Zitronensaft, Salz werden miteinander vermischt und im Wasserbad gequirlt, bis die Masse dickflüssig wird, dann gibt man die übrigen 50 g harte Butter unter beständigem Rühren hinzu. Die Soße ist am besten gleich zu reichen oder im Wasserbad warm zu halten. Die Soße reicht man zu Fisch und Geflügel. Man erhält ⅜ l Soße.

Geschlagene holländische Soße II

für 4—6 Personen.

30 g Mehl,
⅜ l kaltes Gemüsewasser,
Fisch- oder Fleischbrühe,
40 g Butter oder Öl,
1 Prise weißer Pfeffer,
1 Prise Salz,
2—3 Eigelb,
Zitronensaft.

Das Mehl wird mit der kalten Flüssigkeit glatt gerührt, in eine Pfanne getan und unter Rühren 10 Minuten gekocht, dann Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzugegeben. Kalte Butter wird vorher in Stücke geschnitten, abwechselnd mit dem mit etwas Wasser verquirlten Eigelb zur Masse geschlagen, bis kurz vor das Kochen gebracht und zu einer schönen, glatten Soße gerührt, die man nach Belieben mit Kapern, Hummerfleisch, Austern, Champignons oder Trüffelstückchen vermischen kann. Nimmt man statt Butter Öl, so mischt man dieses mit dem Eigelb und gibt es zu der kochenden Masse und läßt diese bis kurz vor das Kochen kommen.

Bearnaisesoße

für 4—6 Personen.

4 Eigelb,
8 Schalotten,
3 Eßl. Wasser,
3 Eßl. kräftige Fleisch- oder Fischbrühe,
200—300 g Tischbutter,
1 Prise weißer Pfeffer,
1 Messerspitze Salz,
Zitronensaft,
Maggi's Würze.

Die Schalotten werden fein gehackt und mit 3 Eßl. Wasser auf 1½ Eßl. eingekocht und die Masse über ein Sieb gegossen. Die Eigelb werden mit Salz, Pfeffer, 100 g Butter, Schalottenwasser, Zitronensaft, Fleischbrühe im Wasserbad gerührt, bis Eigelb und Butter sich verbunden haben. Die Soße muß glatt und dick aussehen, sie darf nicht kochen. Dann gibt man nach und nach die übrigen 200 g Butter in Stückchen dazu und schmeckt mit Zitronensaft und Maggi's Würze ab. Die Soße ist erst kurz vor dem Gebrauch zu bereiten. Sollte die Soße gerinnen, so gieße man schnell einige Tropfen kaltes Wasser hinein.

Die Soße gibt man zu Beefsteaks, Hammelkoteletts, Hammelrücken, Rinderfilet und Fischen.

Warme Kräutersoße.

Man bereitet einmal das Rezept Bearnaisesoße und gibt 2 Eßl. gehackte Kräuter hinein (Schnittlauch, Spinat, Estragon, Pimpinelle, Kerbel, Petersilie).

Champignon-Soße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
⅛ l Milch oder Sahne } oder
½ l Fischbrühe, }
¾ l Fleischbrühe,
1 Weinglas Weißwein,
Saft der Champignons,
10 gespalt. Champignons,
Zitronensaft,
2 Eigelb, Salz.

Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die mit der Brühe und der Sahne verdünnt 10 Minuten gekocht wird. Der Weißwein, der Saft der Champignons wird dazugegeben, mit Zitronensaft und Salz abgeschmeckt, durch ein Sieb gegossen, nochmals auf das Feuer gesetzt und die gespaltenen Champignons hineingeschüttet. Man läßt einmal aufkochen und rührt die Soße zu dem Eigelb. Hat man frische Champignons, müssen dieselben gut gereinigt und oft gewaschen werden, dann kocht man sie in Salzwasser mit etwas Zitronensaft und einem kleinen Stückchen Butter gar. Diese Brühe verwendet man zur Soße. Champignonsoße wird zu Fischen, gedämpfter Pute, Huhn oder Kalbfleisch gegeben; dann verwendet man statt der Fischbrühe und Sahne, die Brühe von Pute, Huhn oder Kalb.

Pilzsoße

für 4—6 Personen.

65 g getrocknete Steinpilze,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
1 kl. gehackte Zwiebel,
⅛ l saure Sahne,
½ l Fleischbrühe u. Pilzwasser,
Pfeffer,
Salz, Zucker, Essig.

Es werden zu der Pilzsoße frische oder getrocknete Steinpilze verwendet; hat man erstere, so müssen dieselben erst vorsichtig gereinigt, die blätterigen Teile bis auf das feste Fleisch ausgeschabt werden, da sich oft Würmer in ihnen finden. Dann werden sie wie die getrockneten Pilze gut gewaschen und in Wasser weich gekocht. Von dem Wasser hebt man etwas zur Soße auf. Die Pilze werden fein gehackt. Man bereite von Butter und Mehl die weiße Mehlschwitze, verdünnt sie allmählich mit etwas Pilzenwasser, Fleischbrühe und saurer Sahne.

Nachdem die Soße 10 Minuten gekocht hat, werden die gehackten Pilze, Zwiebel, hinzugetan, mit Salz, Zucker, Pfeffer, Essig abgeschmeckt. Man gibt die Soße zu Rindfleisch, zu Fleischpudding und zu gekochten Enten, nimmt aber statt Fleischbrühe entfettete Entenbrühe.

Krebssoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Fisch- oder Fleischbrühe,
⅛ l Sahne oder Milch,
15 Stück Krebse,
2 Eßl. Krebsbutter,
Zitronensaft, Salz,
2 Eigelb.

Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die mit der Fisch- oder Fleischbrühe und der Sahne verdünnt und 10 Minuten gekocht wird. Dann wird die Soße durch ein Sieb gegossen, noch einmal auf das Feuer gesetzt, die Krebsbutter hinzugetan, mit Salz und etwas Zitronensaft abgeschmeckt, das Krebsfleisch hineingegeben und die Soße zu dem Eigelb gerührt. Die Krebse werden abgekocht und vorbereitet, siehe: Krebse vorbereiten. Man gibt die Krebssoße zu Fischen, oder zu Blumenkohl, Spargel, Frikassee, dann verwendet man zu der Mehlschwitze statt der Fischbrühe — Gemüse- oder Fleischbrühe.

Austernsoße

für 4—6 Personen.

½ l Fischsoße (siehe Fischsoße),
15—16 Stück Austern,
Zitronensaft, Salz,
1—2 Eigelb.

Man bricht die Austern auf, befreit sie von den Bärten, nimmt sie aus der Schale und legt sie in den Austernsaft mit etwas Zitronensaft und dann in die vorher zubereitete, kochende Fischsoße, ohne sie zu kochen und rührt Eigelb an. Gibt man die Austernsoße zu Huhn, wird dieselbe mit Hühnerbrühe bereitet. Die Austernsoße verwendet man auch zu Austernsuppe, indem man dieselbe mit guter, heller, heißer Fleischbrühe verdünnt und dann erst mit dem Eigelb anrührt.

Kapernsoße

für 4—6 Personen.

½ l Fischsoße,
½ Weinglas Weißwein,
Maggi's Würze,
1½ Teel. Kapern,
Salz, 1—2 Eigelb.

Zu der vorher bereiteten Fischsoße gibt man die Kapern und den Weißwein; die Soße wird mit Salz und Maggi's Würze abgeschmeckt und zu dem Eigelb gerührt.

Käsesoße

für 4 Personen.

2 Eigelb,
20 g = 1 Eßl. Mehl,
¼ l Wasser,
20 g = 1 Eßl. Tischbutter,
Salz, 1 Prise Muskatnuß,
100 g geriebener Käse.

Eigelb und Mehl werden mit kaltem Wasser zu einem dünnen Teig verrührt. Dann gibt man die Butter, Salz und Muskat dazu, läßt die Soße unter beständigem Rühren aufkochen, verdünnt sie mit heißem Wasser, wenn sie zu dick ist, nimmt sie vom Feuer, mischt den Käse dazu und schmeckt ab. Die Soße reicht man zu Makkaroni, Wasserreis, Nudeln oder vermischt sie mit denselben.

Soßen mit brauner Mehlschwitze.

Braune (dunkle) Mehlschwitze zu brauner Grundsoße.

Man läßt die Butter in einem gut emaillierten Gefäß hellbraun werden, gibt das Mehl hinein und läßt es unter Rühren braun werden, verdünnt an der Seite des Feuers allmählich mit der heißen, entfetteten Fleischbrühe und kocht die Soße langsam ½—1 Stunde. Man kann auch in der Butter vorsichtig 80—90 g Suppengemüse und 1 Zwiebel hellbraun werden lassen, dieses herausnehmen, dann das Mehl dazugeben. Diese Grundsoße wird je nach dem Rezept durch verschiedene Zutaten verändert.

Madeirasoße

für 6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
½—¾ l Fleischbrühe,
⅛ l Madeira oder roter Portwein,
1 Zwiebel,
6 Pfeffer-, 6 Gewürzkörner,
1 Lorbeerblatt,
1 Prise Cayennepfeffer,
Salz.

Von der angegebenen Butter und dem Mehl bereitet man die braune Mehlschwitze, die mit der Fleischbrühe verdünnt, mit den Zutaten ½ Stunde gekocht und durch ein Sieb gegossen wird. Dann nimmt man sie noch einmal auf das Feuer, gibt den Madeira dazu und schmeckt mit Salz und Cayennepfeffer ab. Die Madeirasoße wird zu Filet und Roastbeef gegeben.

Burgundersoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
1 Zwiebel in Scheiben,
¾ l Fleischbrühe,
⅛ l Burgunder,
Salz,
1—2 Eßl. Himbeersaft,
Cayennepfeffer.

Man röstet Butter und Mehl hellbraun, gibt die Zwiebel hinzu und läßt das Mehl unter Rühren braun werden, füllt die Fleischbrühe, etwas Burgunder auf und läßt die Soße ½ Stunde kochen, gießt sie durch ein Sieb, gibt den übrigen Wein dazu und schmeckt mit Salz, Himbeersaft und Cayennepfeffer ab.

Nach Belieben kann man 65 g würflig geschnittenen Schinken mit Butter und Mehl mitrösten.

Gurkensoße

für 4—6 Personen.

2 frische Gurken oder Salzgurken,
Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
½—¾ l Fleischbrühe,
Zucker, Essig.

Die frischen Gurken werden geschält, der Länge nach in 4 Teile geteilt, die Kerne entfernt, in etwa 2 cm große Stücke geschnitten und müssen 1 Stunde besalzen stehen bleiben. — Von Butter, Mehl, Fleischbrühe bereitet man eine hellbraune Grundsoße, läßt darin die Gurkenscheiben mit Zucker und Essig gar schmoren und schmeckt gut ab. Man reicht die Soße zu Salzkartoffeln. — Salzgurken werden geschält, in Stücke geschnitten, in der Grundsoße etwas gekocht.

Mostrichsoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
¾ l Fleischbrühe v. 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln,
Salz,
Essig,
Zucker,
1½ Eßl. Mostrich.

Von Butter und Mehl bereitet man die braune Mehlschwitze, die mit der Fleischbrühe verdünnt wird; nachdem die Soße ½ Stunde gekocht hat, wird sie durch ein Sieb gegossen, noch einmal auf das Feuer gesetzt, der Mostrich angerührt, mit Zucker, Essig, Salz abgeschmeckt. Die Soße wird zu ge-

kochtem Rindfleisch gegeben, auch zu Schellfisch, Dorsch und Kabeljau.

Trüffelsoße

für 4—6 Personen.

35 g frische Trüffeln od. Büchsentrüffeln,
40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
¾ l Fleischbrühe,
⅛ l Weißwein,
4 Pfeffer- u. 6 Gewürzkörn.,
1 kleines Lorbeerblatt,
2 Teel. Butter zum Dünsten der Trüffeln.

Von der angegebenen Butter und dem Mehl bereitet man die braune Mehlschwitze, die mit der Fleischbrühe verdünnt wird. Verwendet man frische Trüffeln, so werden diese vorbereitet, in die oben zubereitete Soße getan und gekocht, bis sie sich leicht durchspicken lassen; dann nimmt man die Trüffeln heraus, schneidet sie in Scheiben, dünstet sie in dem Wein und der Butter etwa 10 Minuten, gibt die durchgegossene Soße dazu und schmeckt mit Salz ab. Verwendet man Büchsentrüffeln, so werden dieselben gleich in Scheiben geschnitten und in Wein und Butter gedünstet. Die Flüssigkeit, in der die Trüffeln haltbar gemacht sind, gibt man zur Soße.

Tomatensoße

für 4—6 Personen.

4—5 reife Tomaten oder eingemachter Tomatenbrei,
25 g roher Schinken in Würf.,
1 kleine Zwiebel,
½ Lorbeerbl., 1 Prise Pfeff.,
40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
½ Glas Weißwein,
Salz, ½ l Fleischbrühe.

Man verkocht die Tomaten mit dem rohen Schinken, Zwiebel, Pfeffer und Lorbeerblatt zu einem Brei, treibt diesen durch ein Sieb. Hierauf bereitet man von Butter und Mehl eine weiße oder braune Mehlschwitze, verdünnt diese mit Fleischbrühe und Wein, tut den Brei hinzu und schmeckt mit Salz ab. Man gibt diese Soße zu gekochtem Rindfleisch, Hammelfleisch, Geflügel, Fisch oder Makkaroni.

Eine andere Art: ein Rezept Bearnaisesoße, vermischt mit 4—5 Eßl. Tomatenbrei.

Tomatensoße zu Braten.

Um Soßen zu Kalbsbraten, Filet und Wildrücken den Tomatengeschmack zu geben, rührt man die mit Wasser zu einem Brei verkochten Tomaten oder eingemachten Tomatenbrei statt

saurer Sahne an die Bratensoße, bindet dann die Soße mit Kartoffelmehl.

Ersatz für fehlende Bratensoße.

Hat man einen größeren Rest von Rinder-, Kalb-, Hammel- oder Wildbraten und keine Soße, so kann man sich diese sehr gut herstellen. Man bräunt Butter in einer Pfanne, gibt eine Brühe von Maggi's Fleischbrühwürfel — ¼ l Wasser, 1—2 Würfel — dazu, etwas saure Sahne, Salz, läßt aufkochen, bindet mit Mehl und läßt etwas kochen. Das Fleischstück legt man hinein und läßt es unter Wenden heiß werden. Fleischscheiben legt man in die kochende Soße, nimmt sie vom Feuer und läßt sie zugedeckt, an warmer Herdstelle in ein paar Minuten heiß werden.

Braune Heringsoße

für 4—6 Personen.

¾ l Fleischbrühe,
40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
1 Hering, 1 Zwiebel,
Salz, Zucker, Essig,
Maggi's Würze,
Rindersuppenfleisch.

Die Soße gibt man zu Suppenfleisch. Man bereitet eine braune Mehlschwitze, verdünnt mit Fleischbrühe, gibt die Zwiebel dazu, läßt die Soße ¼ Stunde kochen, gibt den nachtüber gewässerten, fein gehackten, mit wenig Wasser verrührten Hering hinzu, schmeckt mit Salz, Maggi's Würze, Zucker und Essig ab, tut das in Scheiben geschnittene Rindfleisch hinein, läßt dann nur einmal aufkochen, da der Hering sonst einen ranzigen Geschmack gibt.

Cumberland-Soße

für 4—6 Personen.

180 g Johannisbeergelee,
2 Teel. Mostrich oder 1 Teel. Senf,
⅛ l Rotwein,
⅛ l Fleischbrühe,
1 Teel. Öl,
1 Teel. Zitronensaft,
1 Prise Cayennepfeffer,
1 Messerspitze gehackte Pomeranzen- oder Apfelsinenschale, aber nur das Gelbe derselben.

Das Gelee wird mit dem Mostrich glatt gerührt, dann werden allmählich unter beständigem Rühren der Rotwein, die Fleischbrühe, Pomeranzen- oder Apfelsinenschale, Zitronen-

saft und Cayennepfeffer hinzugegeben. Von dieser Masse erhält man ¼ l Soße.

Eine andere Art: Man verrührt die Soße mit ⅛ l brauner Grundsoße. Cumberlandsoße gibt man zu gekochtem oder gebackenem Schinken, Wildschweinkopf und Wildschweinfleisch.

Zwiebelsoße

für 4—6 Personen.

½ l Fleischbrühe oder Brühe von 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln,
¼ l Wasser,
5 Zwiebeln, mittelgroß,
2—3 Eßl. gerieb. Semmel,
Salz nach Geschmack.

Zur Fleischbrühe tut man die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die geriebene Semmel und läßt dieses bündig kochen. Erscheint die Soße nicht bündig genug, so muß man noch etwas Kartoffelmehl anrühren, dann mit Salz abschmecken. Diese Soße wird zu gepökeltem Rind-, Schweine- und Gänsefleisch gegeben.

Porree-(Lauch)soße

für 4—6 Personen.

Etwa 2 Stangen Porree,
½ l Fleischbrühe,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
⅛ l Milch,
Maggi's Würze.

Der Porree wird in Stücke geschnitten in der Brühe weichgekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben. Von Butter, Mehl und Gemüsewasser wird eine Mehlschwitze bereitet, mit dem Brei vermischt und aufgekocht.

Specksoße

für 4—6 Personen.

¾ l Wasser,
Mehl,
Sirup oder Zucker u. Zuckerfarbe.
1 Zwiebel,
35 g geräuchert. Speck od. geräuchert. Bauchstück,
Salz, Essig nach Geschmack.

Das Wasser wird aufgekocht, mit glatt gerührtem Mehl bündig gemacht. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, das Bauchstück in ½ cm dicke Scheiben und mit der geschnittenen Zwiebel ausgebraten. Vom Bauchstück wird nur das ausgebratene Fett zur Soße gegeben, beim Speck auch die Speckwürfel. Nun wird die Soße mit Salz, Essig, Sirup oder Zucker abgeschmeckt. Nimmt man Zucker, muß man etwas Zuckerfarbe angießen, damit die Soße bräunlich wird. Man gibt diese

Soße zu Mehlklößen, Linsen, grauen Erbsen, geschmorten Gurken.

Diese Soße kann auch mit einer hellbraunen Mehlschwitze bereitet werden.

Senf- oder Petersilienbutter

für 4 Personen.

150 g Butter,
6 Eßl. Mostrich od. Senf. od. gehackte, grüne Petersilie.

Die Butter läßt man aufkochen und still werden, dann gibt man Mostrich oder Senf hinein oder in die etwas abgekühlte Butter die Petersilie. Die Butter reicht man zu gekochten See- oder Süßwasserfischen.

Soßen zu Mehl- und Eierspeisen.

Fruchtsoßen können statt mit Kartoffelmehl mit Gustin, Maizena oder Mondamin gebunden werden.

Fruchtsoße

für 4—6 Personen.

¼ l Wasser,
1 Stück Zitronenschale,
10 g = 1 Teel. Kartoffelmehl,
¼ l Himbeer-, Johannisbeer-, Blaubeer-, Preißelbeer-, Erdbeer- oder Kirschsaft.

Das Wasser wird kurze Zeit mit der Zitronenschale gekocht, dann gibt man Saft hinzu, läßt nur einmal aufkochen, damit der Fruchtsaft nicht die Farbe verliert, macht die Soße mit Kartoffelmehl bündig und nimmt, wenn nötig, noch Zucker hinzu. Man kann auch den reinen, unverdünnten Saft zu den Speisen geben.

Schokoladensoße

für 4—6 Personen.

½ l Milch,
125 g Schokolade,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Zucker nach Geschmack,
2 Eigelb,
6 g Kartoffelmehl.

Die in Stücke gebrochene Schokolade wird mit Milch und Vanillin aufgesetzt, auf schwachem Feuer gelöst, aufgekocht, wenn nötig Kartoffelmehl angerührt, mit Zucker abgeschmeckt und mit dem Eigelb gebunden. Statt Schokolade kann man 60 g Kakao nehmen.

Vanillesoße

für 4—6 Personen.

½ l Milch,
½ Stange Vanille od. ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Messerspitze Salz,
Zucker nach Geschmack,
10 g = 1 gestr. Eßl. Kartoffelmehl oder
15 g = 1 gestr. Eßl. Weizenmehl, 1—2 Eigelb.

Die Milch wird mit der gespaltenen Vanille oder Vanillin und Salz aufgekocht, Zucker nach Geschmack dazugegeben. Das mit kaltem Wasser eingerührte Kartoffelmehl wird hinzugetan, dann gibt man durch ein Sieb das mit etwas Milch verklopfte Eigelb, läßt dieses gar brühen, nicht kochen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Ist Eigelb und Kartoffelmehl nicht gar gebrüht, wird die Soße nach dem Erkalten dünn. Die Vanillestange läßt man in der Soße, bis man diese zu Tisch gibt.

Weinschaumsoße

für 6—8 Personen.

2 ganze Eier und
2 Eigelb oder 3 ganze Eier,
100 g Zucker,
Saft einer Zitrone,
½ abgerieb. Zitronenschale,
¼ l Weißwein.

Alles wird miteinander verrührt und in einem Gefäß auf schwaches Feuer gebracht, mit der Schneerute beständig geschlagen, bis die Masse steigt und eine Blase aufschlägt. Dann gießt man die Soße schnell in eine Soßenkanne, schlägt sie noch etwas, damit die Eier nicht verbrühen. Die Soße wird heiß zu Tisch gegeben, am besten gleich angerichtet. Zum Warmhalten wird sie in nicht zu heißes Wasser gestellt. Die Soße wird zu warmen Puddings, Mehlspeisen, Spritzkuchen gegeben. Muß die Soße längere Zeit warm gestellt werden, nimmt man zum Abschlagen 1 Messerspitze Kartoffelmehl hinzu.

Karamelsoße

für 4—6 Personen.

2 Eßl. Zucker,
½ l Milch oder süße Sahne,
1 Stange Vanille od. 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Zucker,
Arrak,
2 Eigelb,
15 g = 1 gestr. Eßl. Weizenmehl od. Kartoffelmehl.

2 Eßl. Zucker werden mit 1 Eßl. Wasser gelöst und dunkel gebräunt, dann gießt man die mit der Vanille aufgekochte Milch vorsichtig dazu und kocht die Masse auf, bindet mit Weizenmehl.

schmeckt die Soße mit Zucker, Arrak, 1 Prise Salz ab und bindet sie mit dem Eigelb.

Die Soße gibt man zu Puddings.

Weinsoße

für 4—6 Personen.

¼ l Weiß- oder Apfelwein,
¼ l Rotwein,
Saft von 1 Zitrone,
3—4 Eßl. Rum,
1 Nelke,
etwas Zitronenschale,
40—50 g Zucker.

Die Zutaten werden vermischt und erwärmt, sie dürfen nicht kochen. Nelke und Zitronenschale werden entfernt.

Die Soße gibt man zu Puddings.

Kognaksoße

für 4—6 Personen.

¼ l süße Sahne od. Milch,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker od. ½ Stange Vanille, 1 Prise Salz,
50 g Zucker,
3 Eigelb,
1 Messerspitze Kartoffelmehl,
3 Eiweißschnee oder
¼ l Schlagsahne,
2—3 Eßl. Kognak.

Die Milch kocht man mit Salz und Vanille auf, läßt sie abkühlen. Zucker, Eigelb und Kartoffelmehl rührt man schaumig, gießt die abgekühlte Milch dazu, schlägt diese Masse auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis zum Kochen, zieht den Schnee unter die heiße Masse, schmeckt mit Kognak ab und gibt die heiße Soße zu Puddings.

Verwendet man Schlagsahne, gibt man sie unter die erkaltete Masse, schmeckt mit Kognak ab. Die Soße gibt man zu kalten, süßen Speisen.

Sherrysoße

für 4—6 Personen.

¼ l Sherry oder Portwein,
1 Eßl. Zucker,
3 ganze Eier,
1 Messerspitze Kartoffelmehl,
1/16 l = 4 Eßl. Sahne.

Auf dieselbe Art abgeschlagen, wie die Weinschaumsoße. Die Sahne gibt man dazu, wenn die Soße abgeschlagen ist. Man reicht die Soße zu Puddings und Aufläufen.

Ölsoßen.

Mayonnaisensoße (kalt bereitet)

für 4—6 Personen ¾ Liter Soße.

4 Eigelb,
1 Teel. Tischsalz,
Weinessig oder Estragonessig,
Cayennepfeffer,
knapp ¼ l bestes Speiseöl,
Mehlkloß von 2—3 Eßl. Speiseöl, s. Mehlkloß,
1 Messerspitze engl. Senfpulver,
1 Teel. Zucker.

Die Eigelb, welche gut abgeklärt sein müssen, werden mit einem Teelöffel feinem Salz in einem Porzellannapf gerührt oder mit einem Schneebesen geschlagen, bis sie ziemlich dick sind; der Napf muß in eine Schale mit Eis oder kaltem Wasser gestellt werden. Dann tut man anfangs tropfenweise unter beständigem Rühren und, wenn die Soße recht dick bleibt, dann schneller das Öl hinzu. Ist die Soße sehr fest, gibt man etwas Estragonessig hinzu. Ist alles Öl eingerührt, tut man den Mehlkloß, den man vorher in sich recht glatt gerührt hat, hinzu, schmeckt mit Senfpulver, das mit etwas Essig verrührt ist, Cayennepfeffer, Zucker und Essig ab. Die Soße darf nicht scharf, aber ziemlich säuerlich sein. Sollte die Soße käsen, d. h. wenn sich das Öl von den Eiern absondert, stellt man den Napf mit der Soße über einen Topf mit kochendem Wasser und rührt sie tüchtig, bis sie wieder glatt geworden ist, oder man rührt ein frisches Eigelb mit etwas Salz dicklich und rührt ganz allmählich die gekäste Soße dazu. Gut verschlossen kann man die Soße am kalten Ort lange aufbewahren. Ist die Soße schon sauer genug, aber noch zu dick, so kann man etwas kaltes Wasser oder kalte Fleischbrühe hinzunehmen.

Abgeschlagene Mayonnaisensoße

für 4—6 Personen ¾ Liter Soße.

6 Eigelb oder 3 ganze Eier,
6 Eßl. Speiseöl,
2 Eßl. Hengstenberg's Weinessig,
⅛ l Wasser oder Fleischbrühe,
Mehlkloß von 2 Eßl. Öl, siehe: Mehlkloß,
Salz, weißer Pfeffer,
1 Messerspitze Senfpulver,
1 Messerspitze Zucker.

Eigelb oder ganze Eier werden mit dem Öl, Essig und Wasser glatt gerührt und im Wasserbad unter Quirlen bis zum Kochen gebracht. Man nimmt vom Feuer, rührt die Masse ab und zu um, bis sie kalt geworden und gibt sie unter Rüh-

ren zum Mehlkloß, schmeckt dann mit Essig, Salz, Pfeffer, Senfpulver und Zucker ab. Diese Soße wird ebenso verwendet wie die kalt bereitete Mayonnaisensoße.

Gekochte Mayonnaisensoße

für 4—6 Personen ⅜ Liter Soße.

2—3 ganze Eier, 3 Eßl. Mehl,
6 Eßl. Speiseöl,
2 Eßl. Hengstenberg's Weinessig,
⅛ l warmes Wasser oder Fleischbrühe,
Salz,
1 Prise weißer Pfeffer,
1 Messerspitze Senfpulver,
1 Messerspitze Zucker.

Die Eier, das Mehl werden mit dem Öl, Essig und Wasser glatt gerührt, in eine gut emaillierte Pfanne gegeben, auf schwaches Feuer gestellt und gerührt. Sobald sich die Masse auf dem Boden der Pfanne ansetzt, hebt man dieselbe vom Feuer und rührt das Angesetzte gut los, stellt sie wieder auf das Feuer und verfährt wie vorher und so fort, bis man eine dicke, gleichmäßige Masse hat, läßt dieselbe aufkochen, gibt die geschmackgebenden Zutaten dazu und läßt die Soße unter öfterem Umrühren erkalten, schmeckt sie ab und verdünnt sie nach Belieben mit Wasser. Die Soße muß vorsichtig zubereitet werden, sie brennt leicht an. Sie ist schnell herzustellen. Will man sie fetter haben, kann man nach dem Erkalten noch Öl oder echte Mayonnaisensoße dazurühren.

Verschiedene Mayonnaisen.

Gibt man die Mayonnaisensoße zu Fleisch, Geflügel, Fisch, Hummer, Krebsen, Krabben, so muß die Soße recht dick sein. Man tut davon etwas auf eine runde tiefe Schale, legt darauf das betreffende Fleisch, dann wieder Soße. Bei größeren Mengen nimmt man gewöhnlich zweimal das betreffende Fleisch und dreimal Soße, welche man das letzte Mal glatt streicht. Verwendet man Fische oder Geflügel, so muß das Fleisch nach dem Abkochen (man kocht Geflügel wie zur Fleischsuppe, Fische wie zu Butterfischen ab) von Knochen resp. Gräten und Haut befreit und in passende Stücke geschnitten werden, die man mariniert, d. h. mit etwas Essig betropft, feinem Salz und wenig weißem Pfeffer bestreut, da das Fleisch von Fisch und Geflügel sonst zu flau ist.

Zu Mayonnaise werden Fische über Wasserdampf oder in einem Dämpfer gar gemacht. — Die Fische werden vorbereitet, in Stücke geschnitten, in eine mit Fett ausgestrichene Emailschüssel gelegt und gesalzen. Man stellt die Schüssel zugedeckt auf einen passenden Topf mit kochendem

Wasser und läßt die Fische gar werden, verwendet sie dann nach Vorschrift.

Zur Verzierung verwendet man Salat, Petersilie, Aspik, hart gekochte Eier, Sardellen, Gurken, Schneidebohnen (saure), Krebs-, Hummerfleisch, Krabben.

Fischmayonnaise: für 6 Personen 1 kg Fisch und einmal das Rezept Mayonnaisensoße.

Hummermayonnaise: für 6 Personen eine große Büchse Hummern oder 3 frische Hummern und einmal das Rezept Mayonnaisensoße.

Krebsmayonnaise: für 6 Personen 80 Krebsschwänze und die Scheren und einmal das Rezept Mayonnaisensoße.

Krabbenmayonnaise: für 6 Personen 125 g ausgelöste Krabbenschwänze und einmal das Rezept Mayonnaisensoße.

Hühnermayonnaise: für 6 Personen das ausgelöste Fleisch von einem Huhn und einmal das Rezept Mayonnaisensoße.

Mousselinesoße.

Einmal das Rezept Mayonnaisensoße wird mit ⅛ l steif geschlagener, ungesüßter Schlagsahne gemischt und wie die Mayonnaisensoße verwendet.

Kalte Tomatensoße.

Man bereitet einmal das Rezept Mousselinesoße und gibt 6—8 Eßl. steifen Tomatenbrei dazu, den man mit 2 Blatt heiß gelöster Gelatine verrührt hat.

Navigottesoße.

Einmal das Rezept Mayonnaisensoße. Die Soße wird hellgrün mit Spinatmatte gefärbt, siehe: Spinatmatte.

Remouladensoße (rohe)

für 4—6 Personen ¾ Liter Soße.

3 hart gekochte Eigelb,
1 rohes Eigelb,
3 Eßl. Speiseöl,
3 Sardellen,
Mehlkloß v. 1½ Eßl. Speiseöl, siehe: Mehlkloß,
etwas grüne Petersilie,
1 Eßl. Mostrich,
etwas grüne, saure Gurken,
Zucker, Salz, Pfeffer,
Hengstenberg's Weinessig,
Maggi's Würze.

Die Eigelb werden in einer Schüssel gut zerdrückt, dann wird das rohe Eigelb und allmählich das Speiseöl hinzugege-

ben, dieses eine gute Weile gerührt, dann tut man die sehr fein gehackten Sardellen hinzu und verdünnt mit etwas Essig, um die Soße durch ein Sieb treiben zu können; dann gibt man den Mehlkloß hinzu, Mostrich, grüne gehackte Petersilie, gehackte Gurken. Es wird mit wenig Maggi's Würze, Zucker, Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt. Ist die Soße schon sauer genug, aber noch zu dick, muß man sie mit kaltem Wasser oder kalter Fleischbrühe verdünnen. Dieses gibt etwa ⅜ l Soße. Man gibt dieselbe zu kaltem Filet, Roastbeef, Sülze und Fischen. Zur Hälfte mit Mayonnaisensoße vermischt, wird die Soße noch wohlschmeckender. Man kann das gekochte, gehackte Eiweiß in die Soße geben.

Remouladensoße (gekocht)

für 4—6 Personen ⅜ Liter Soße.

5 Eigelb,
⅛ l Hengstenberg's Weinessig,
⅛ l Weißwein,
2 Teel. Mostrich,
1 Teel. Kapern,
⅛ l Speiseöl,
⅛ l Wasser,
Zucker, Salz, Cayennepfeffer,
etw. grüne Petersilie, etw. grüne saure Gurken.

Eigelb, Essig, Öl, Wein, Wasser und Mostrich werden in einem irdenen Topf in eine Pfanne mit kochendem Wasser gestellt, so lange gequirlt, bis die Masse dickflüssig wird; man nimmt sie vom Feuer, rührt ab und zu um, bis die Soße kalt ist; man verhindert dadurch, daß sich eine Haut darauf bildet, dann schmeckt man mit Zucker, Salz, Essig, Cayennepfeffer ab, tut die fein gehackte Petersilie, Kapern und gehackte Gurken hinein. Man kann den Essig auch ganz fortlassen und nur Weißwein und etwas Zitronensaft nehmen. Sollte die Soße zu dünn sein, kann ein Mehlkloß hinzugenommen werden, siehe: Mehlkloß.

Soße zu Heringen und Rollmöpsen.

Heringsmilch, gut gewässert,
¼ l Marinade (1 Eßl. Öl, Essig, Wasser),
¼ l saure Sahne,
½ Salzgurke in Würfeln,
2 Äpfel in Würfeln,
1 Teel. gehackte Zwiebel,
1 Teel. Mostrich,
1 Prise weißer Pfeffer,
1 Messerspitze Zucker.

Man verreibt die Heringsmilch mit der Marinade, treibt sie durch ein Sieb, verdünnt sie mit der Sahne. Nun gibt man Gurken, Äpfel, Mostrich hinzu und schmeckt mit Zwiebel, Pfeffer und Zucker ab, legt Heringe oder Rollmöpse hinein, am nächsten Tage schmeckt man die Soße noch einmal ab, nach zwei Tagen sind sie zum Gebrauch fertig.

Sieben Tassensoße

für 4—3 Personen 3/8 Liter Soße.

½ kleine Tasse Fleischbrühe,
¼ „ „ Hengstenberg's Weinessig,
¼ kleine Tasse Zucker,
1 „ „ Eigelb,
¼ kleine Tasse Mostrich,
½ „ „ Weißwein,
¼ „ „ Öl od. Butter,
Salz nach Geschmack.

Fleischbrühe, Essig, Zucker, Eigelb, Mostrich, Weißwein und etwas Salz werden zu der in einer Pfanne aufgelösten Butter oder dem heißgemachten Öl gerührt und unter beständigem Rühren einmal aufgekocht und abgeschmeckt. Erkaltet gibt man die Soße zu kaltem Fleisch.

Kalte Kräutersoße I

für 4—6 Personen 3/8 Liter Soße.

4 g Estragon,
4 g Kerbel,
6 g Spinatblätter,
2 g Pimpinelle,
2 g Kresse,
1 g Schnittlauch,
2 Eßl. grüne Petersilie,
1 gehackte Sardelle,
2 hart gekochte Eigelb,
2 rohe Eigelb,
¼ l Öl,
Zitronensaft,
Anisettelikör,
weißer Pfeffer,
Salz.

Die Kräuter und die Sardellen werden fein gehackt. Die gekochten Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen, mit den rohen Eigelb, dem Salz und dem tropfenweise hinzugegebenen Öl verrührt, dann gibt man die Kräuter hinzu. Mit Zitronensaft, weißem Pfeffer, Salz und Anisettelikör wird die Soße abgeschmeckt.

Ist die Soße zu dick, kann man sie mit kalter Fleischbrühe verdünnen.

Kalte Kräutersoße II

für 3—4 Personen.

2 hart gekochte Eier,
2—3 Eßl. gehackte Kräuter (Pimpinelle, Petersilie, Lauch, Gurkenkraut, Dill),
¼ l saure Sahne,
Salz,
Zucker,
Zitronensaft.

Die Eier werden gehackt und mit den Kräutern in die mit den übrigen Zutaten abgeschmeckte Sahne gegeben.

Fleischspeisen.

Fleisch.

Die Bestandteile des Fleisches sind:
Wasser, Salze, Eiweiß, Leimstoffe, Extraktivstoffe, Fett, kaum Kohlehydrate (Stärke, Zucker).

Arten. Fleisch von: Rind, Kalb, Hammel, Schwein, Wild, Geflügel.

Mengen. Man rechnet:
500 g Fleisch mit Knochen für 2—4 Personen,
500 g Fleisch ohne Knochen für 3—5 Personen,
500 g gehacktes Fleisch für 4—6 Personen,
250—300 g Rücken für 1 Person,
400—500 g Fleisch zur Suppe für 4 Personen.

Bratzeit. Man rechnet:

auf	½ kg	Rinderfilet (Lende) .	7—10 Minuten,
„	½ „	Roastbeef	8—10 „
„	½ „	Kalbskeule	10—15 „
„	½ „	Kalbsrücken . . .	12—15 „
„	½ „	Hammelkeule . . .	15—20 „
„	½ „	Hammelrücken . .	12—15 „
„	½ „	Schweinekeule . .	15—20 „
„	½ „	Schweinerücken . .	12—15 „

Zu jeder Bratzeit werden noch ¾ Stunden für Vorbereitung, Soße fertig machen und Anrichten gerechnet. Es ist gut, den Braten 10 Minuten vor dem Aufschneiden stehen zu lassen, damit der Fleischsaft sich im Gewebe sammeln kann. Ueber Braten, siehe: Braten.

Vorbereitung: Das Fleisch muß abhängen, vor dem Gebrauch gewaschen, abgerieben oder abgeschabt und geklopft werden.

Zubereitungsarten.

Kochen, Dämpfen, Dünsten, Schmoren, Braten, Backen. Siehe: das Garmachen der Nahrungsmittel.

Haltbarmachen.

Das Fleisch ankochen oder anbraten oder in Pergamentpapier auf Eis legen.

Einlegen in Marinade, Milch, Wein, Gelee (Gallert).

Salzen und Räuchern. — Einkochen im Weck.

Schlachttiere.

Das Fleisch der Schlachttiere liefert zum großen Teil die für den menschlichen Körper so wichtigen Eiweißstoffe. Bei den hohen Preisen des Fleisches ist es notwendig, so viel als möglich den vollen Wert desselben auszunutzen. Beim Einkauf muß man beachten, zu welchem Zwecke das Fleisch verwendet werden soll, je nachdem ist das Stück zu wählen. Man muß auf seine Beschaffenheit achten. Die Güte des Fleisches erkennt man an der Farbe des Fleisches und Fettes. Die Angaben darüber sind in den betreffenden Abteilungen enthalten: Rind, Kalb, Hammel, Schwein. Das Fleisch von jungen, gut gefütterten, gemästeten Tieren ist stets vorzuziehen; wenn das Fleisch auch teurer ist, so ist es wohlschmeckender und ausgiebiger. Fleisch von älteren Tieren gibt eine kräftige Brühe, aber zähes Fleisch. Frisch geschlachtetes Fleisch kann zu Fleischbrühe (Bouillon) verwendet werden, sonst muß Fleisch immer einige Tage, je nach der Jahreszeit, an einem kühlen, luftigen Ort abhängen, damit durch die beginnende Zersetzung sich die Fleischfasern lockern. Das Fleisch darf nicht so lange hängen, daß es einen üblen Geruch bekommt und der Genuß des Fleisches schädlich wird.

Um Fleisch etwas länger frisch zu erhalten, kann man es einige Zeit in Milch, in Essigwasser, in Salzlake, in Pergamentpapier gewickelt auf Eis legen oder einsalzen, räuchern und im Weck einkochen. Hat Fleisch einen etwas schlechten Geruch bekommen, kann man es etwa 5 Minuten in eine schwache Lösung von übermangansaurem Kali legen und dann noch einmal abwaschen.

Große und kleine Fleischstücke müssen gut geklopft werden, damit sich die Fleischfasern lockern. Fleisch soll nicht auf Holzbretter gelegt werden. Holz saugt den Fleischsaft auf. Man nehme irdene oder Porzellanschüsseln oder Emailbretter.

Ist zu viel Fett an den Fleischstücken, so entfernt man es besser vor der Verwendung. Fleisch muß schnell mit kaltem Wasser abgewaschen werden, damit der Fleischsaft nicht ausgelaugt wird. Gut ist es, dann mit einem Tuch leicht abzutrocknen. Kleine Stücke wie Koteletts können von beiden Seiten mit einem Messer abgeschabt oder feuchtem Tuch abgerieben werden.

Filet (Lende) wird geklopft, gehäutet, mit Speckfäden mit der Faser gleichlaufend gespickt, damit beim Aufschneiden die Speckfäden durchgeschnitten werden oder es wird ungespickt gebraten. Rücken wird geklopft, gehäutet, ungespickt

gebraten oder quer gespickt. Gebratenes Fleisch ist am nahrhaftesten, weil durch das schnelle Gerinnen des Eiweißes an der Außenseite der Fleischsaft im Innern erhalten bleibt.

Klopsteig und Farce (Füllung).

Die Zusammenstellung von Klopsteig und Farce (Füllung):

Die Grundlage: gehacktes Fleisch, Fischfleisch usw.; geschmackgebende Zutaten: Salz, Gewürze, Kräuter, Zwiebel;

eine Flüssigkeit: Milch, Wasser;

Bindemittel: geriebene oder geweichte Semmel, geriebene, gare Kartoffeln, Ei.

Herstellung:

Das vorbereitete Fleisch wird 1—2mal durch die Fleischmaschine getrieben.

Das Fleisch wird mit den geschmackgebenden Zutaten, der Flüssigkeit und dem Bindemittel gut vermischt.

Von jedem Klopsteig oder Farce wird ein Probestück gemacht und gekocht oder gebraten, um auf Teigmischung und Geschmack zu prüfen.

500 g Klopsfleisch gibt 10—12 Klopse für 4—6 Personen.

Farce verwendet man zur Füllung von Fleischstücken, Geflügel, Fischen, Gemüsen, Pasteten.

Ragout (dunkles Würzfleisch) und Frikassee (helles Würzfleisch).

Ragout: Darunter versteht man ein braunes, säuerliches Gericht, dessen feste Bestandteile, wie: Fleisch, Zunge, Kalbsmilch, Frikasseewürstchen zuerst abgekocht werden. Man läßt sie am besten in der Brühe erkalten, schneidet sie dann in beliebige Stücke, mischt sie mit einer braunen Soße, läßt sie einmal aufkochen und schmeckt nochmals ab.

Für 6 Personen ¾ l Soße.

Als Verzierung: Blätterteigrand, Blätterteighalbmonde, geröstete Semmeldreiecke, Kartoffelkroquettes, Kartoffelrand, Kalbsgehirn, Champignons.

Frikassee: Darunter versteht man ein weißes Gericht, dessen feste Bestandteile, wie: Geflügel, Kalbfleisch, Kalbsmilch, Fisch, zuerst abgekocht, erkaltet in beliebige Stücke

geschnitten und mit einer weißen, säuerlichen Soße vermischt werden. In der Soße müssen die Zutaten noch einmal aufkochen, dann wird mit Ei gebunden und abgeschmeckt.

Für 6 Personen ¾ l Soße.

Als Verzierung: Reisrand, Blätterteighalbmonde, geröstete Semmeldreiecke, gefüllte Krebsnasen, Morcheln.

Das Tranchieren. (Aufschneiden des Fleisches.)

Nach der Fertigstellung läßt man das Fleisch 5—10 Minuten an heißer Stelle stehen, dann schneidet man es auf. Das Fleisch wird in der Regel in der Küche aufgeschnitten.

Vor dem Braten löst man am besten bei Kalb- und Hammelkeule die Knochen aus und bindet das Fleisch zu guter Form zusammen. Nach dem Braten teilt man das Fleisch der Länge nach, legt jedes Stück mit der Schnittfläche auf ein Email- oder Holzbrett, hält es mit einer Gabel fest und schneidet das Fleisch mit scharfem Messer quer über die Fasern in dünne Scheiben.

Die ausgelösten Knochen können in Stücke geschlagen und zu der Soße oder zu einer Suppe ausgekocht werden.

Bei Braten, die mit dem Knochen gebraten sind, schneidet man das Fleisch in Scheiben rund um den Knochen ab oder schneidet das Fleisch in zwei großen Stücken der Länge nach vom Röhrenknochen und schneidet sie auf einem Brett in dünne Scheiben.

Rücken (Schwein, Kalb, Hammel, Wild) schneidet man am besten auf, wenn man am Rückgrat entlang auf beiden Seiten mit scharfem Messer einen Schnitt macht, dann mit dem Messer an den Rippenknochen entlang schneidend das Fleisch löst und es auf dem Brett in schräge, dünne Scheiben schneidet. Man schiebt die Scheiben zusammen und legt sie wieder auf den Rückenknochen zu der natürlichen Form. Um dies zu erleichtern, läßt man an jeder äußeren Seite des Rückens etwas Fleisch stehen, das die Scheiben vor dem Abgleiten schützt.

Filet (Lende) schneidet man von der Spitze beginnend quer über die Fasern in etwas schräge, dünne Scheiben, die man wieder zu der natürlichen Form zusammenschiebt.

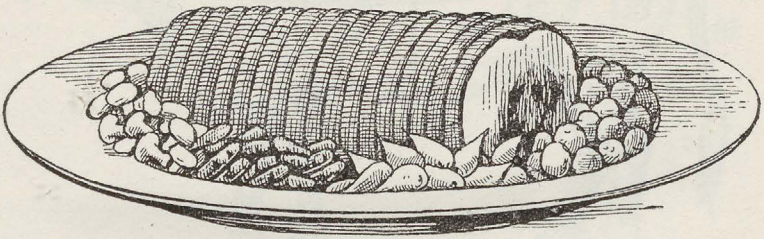
Um Hasen zu zerlegen, schlägt man die Keulen vom Rücken, wenn dieses nicht schon vor dem Braten geschehen ist,

teilt jede in 3—4 Stücke. Den Rücken schlägt man in einige etwa 2—3 fingerbreite Stücke und setzt ihn in seiner Gestalt zusammen.

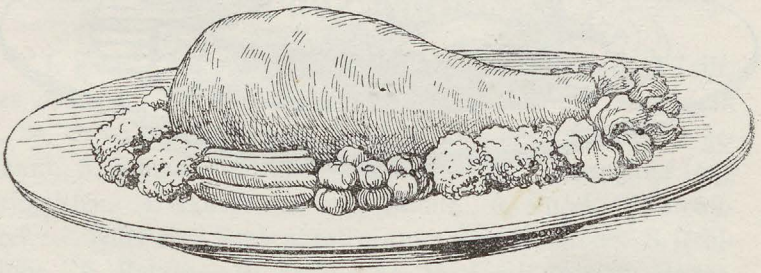
Zu kaltem Aufschnitt muß das fertiggestellte Fleisch vor dem Aufschneiden erkalten. Abgekochtes Fleisch — Kaßeler Rippspeer, Kalbsrolle u. a. — läßt man in der Brühe erkalten, es ist dann saftiger. Das Fleisch wird so geschnitten, daß die Fasern quer durchschnitten werden. Das Fleisch ist am besten aufzuschneiden, wenn die Knochen vor oder nach der Zubereitung ausgelöst sind. Wurst, Schinken werden vor dem Aufschneiden am besten kalt gestellt. Dünne, scharfe Messer sind notwendig.

Fleischschüsseln.

1.

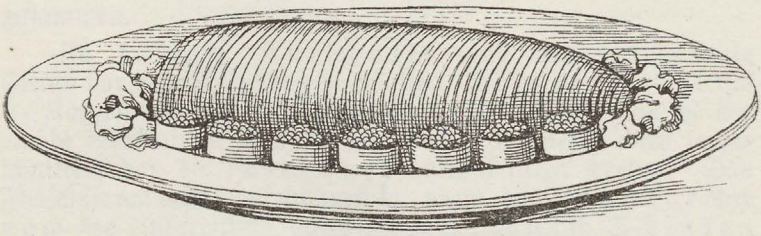


2.

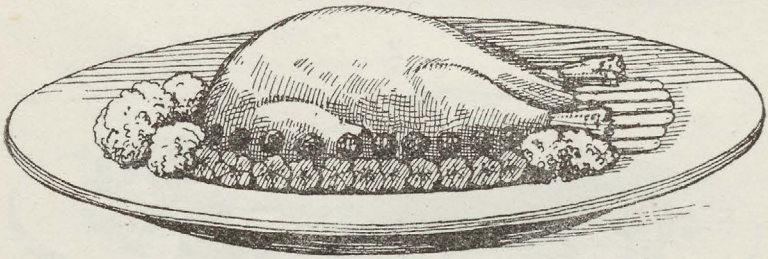


1. Rücken, verziert mit Pilzen, Spargel, Mohrrüben, gerösteten Kartoffeln.
2. Keule, verziert mit Blumenkohl, gebackenen Bananen, Tomaten, Salat.

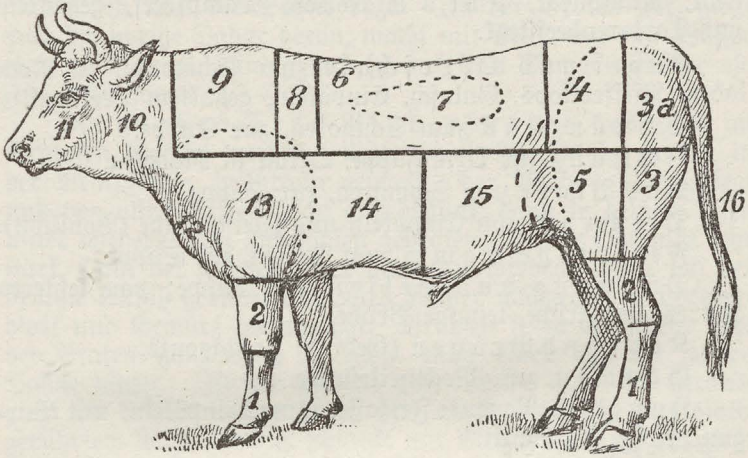
3.



4.



3. Filet, verziert mit Salat, Kohlrabiböden mit Erbsen.
4. Galantine von Huhn, verziert mit Blumenkohl, glasierten Tomaten, Morcheln, Spargel.



Das Rind.

1. Füße. 2. Hesse. Man spaltet die Hinterkeule in 2 Teile, der obere auf der Figur sichtbare besteht aus den Nummern 3, 3a, 4, 5; der nach innen liegende Teil wird Oberschale genannt. 3. Schwanzstück quer geschnitten. 3a. Schwanzstück lang geschnitten. 4. Märbraten oder Blume. 5. Kugel. 6. Roastbeef. 7. Filet oder Lendenbraten unter dem Roastbeef. 8. Fehlrippe. 9. Kamm. 10. Hals. 11. Kopf mit Gehirn, Zunge, Maul und Gaumen. 12. Brust. 13. Blatt oder Bug. 14. Spannrippe. 15. Dünnung. 16. Ochsenschwanz (Oxtail).

Im Innern befinden sich: Leber, Herz, Lunge, Nieren, Därme, Magen, Fett (Nierentalg, Darmfett), Blut.

Das Rind.

Filet und Roastbeef sind die feinsten und daher teuersten Stücke; sie werden verwendet zum Braten, Filetsteak, Rumpsteak, Filet à la Nelson, Dampfbeef, gehacktem und Tartarenbeefsteak.

Kugel und Oberschale zum Schmoren, zu Rouladen, Pfefferklops, Gulasch, Einpökeln, gehaktem Beefsteak.

Schwanzstück zum Schmoren, zur Suppe.

Schwanz zur Ochsenschwanzsuppe, Ochsenschwanz in Madeira.

Das Blatt zum Schmoren, zur Suppe.

Die Brust zum Einpökeln und Fleischbrühe (Bouillon).

Fehlrippe, Kamm zum Braten, zur Suppe.

Dünnung und Hessen zur Suppe; von letzteren gibt es aber trübe, leimige Brühe.

Kopf und Brägen (Gehirn) zu Ragouts.

Gaumen zur Mockturtlesuppe.

Zunge zu Ragout, Frikassee, zum Einpökeln, mit Burgundersoße, Aufschnitt.

Leber zum Braten oder Schmoren.

Herz zum Schmoren.

Nieren zum Dämpfen.

Därme zur Wurst.

Magen (Buch, Wand und Netz) wie die fetten Därme zu Rinderfleck.

Fett zum Kochen und Braten.

Rinderschmorbraten

für 8—10 Personen.

2 kg Rinderschmorbraten,	Wasser,
100 g = 5 Eßl. Butter,	⅜ l saure Sahne oder
40 g Nierentalg o. Margarine,	¼ l Buttermilch und
15 g = 1½ Eßl. Salz,	¼ l saure Sahne,
1 Lorbeerblatt,	Mehl,
4 Gewürzkörner,	Maggi's Würze.

Das Fleisch wird gewaschen, mit der flachen Hackmesserseite oder mit einem Holzhammer tüchtig geklopft. Man salzt das Fleisch, legt es in eine Schmorpfanne, in der man den ausgebratenen Nierentalg und die Butter gebräunt hat, bräunt darin das Fleisch von allen Seiten. Sollte das Fett zu dunkel werden, so gießt man wenig heißes Wasser hinzu. Ist das

Fleisch braun, füllt man etwas heißes Wasser auf, gibt die Gewürze hinzu und läßt es unter öfterem Wenden in 3—4 Stunden weich schmoren. Ehe der Braten ganz weich ist, gießt man einen Teil der Sahne dazu. Ist der Braten gar, gießt man die übrige Sahne heran, macht mit Mehl, das mit Wasser glatt gerührt ist, bündig und schmeckt mit Maggi's Würze ab. Für 8 Personen ¾ l Soße.

Ein großes Stück Rinderbraten kann auch im Bratofen bereitet werden. Butter und Nierentalg werden in der Bratpfanne hellbraun gemacht, der Braten hineingelegt und von allen Seiten leicht angebräunt, dann in heißem Ofen unter wiederholtem Beschöpfen gebraten. Ist die Oberhitze sehr stark, kann der Braten öfter gewendet werden; wenn sich der braune Ansatz gebildet hat, wird Wasser nachgegossen, Lorbeerblatt und Gewürz herangelegt. Bratzeit 3—4 Stunden. Ehe der Braten ganz weich ist, gießt man einen Teil der sauren Sahne hinzu. Ist der Braten gar, nimmt man ihn heraus, gießt die übrige Sahne hinzu und macht die Soße mit glattgerührtem Mehl bündig, schmeckt mit Maggi's Würze ab, gießt sie durch ein Sieb. Um der Soße einen andern Geschmack zu geben, können Morcheln oder Steinpilze kurz vor dem Garwerden dazugegeben werden. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, und auf eine Bratenschüssel gelegt, mit etwas Soße überzogen.

Man verziert mit Salat, grüner Petersilie, Makkaroni, gerösteten Kartoffeln, geschmorten Gurken, Tomaten.

Zum Rinderschmor- oder Sauerbraten kann man statt Kartoffeln Klöße geben, wie: Hefeklöße, Kartoffelklöße.

Rinderschmorbraten mit Gemüsen (à la jardinière).

Ebenso zubereitet wie vorher. Um den aufgeschnittenen Braten legt man abwechselnd in kleinen Häufchen verschiedene frische, in Salzwasser abgekochte Gemüse oder Büchsengemüse. Das letztere wird in den geöffneten Büchsen zum Kochen gebracht, indem man dieselben in kochendes Wasser stellt. Man verwendet auch Champignons, Morcheln oder Pfefferlinge. Die gekochten Gemüse können mit Butter durchgeschwenkt werden.

Rindersauerbraten

für 8 Personen.

2 kg Rinderschmorbraten,	2 Lorbeerblätter,
2½ l Wasser,	6 Gewürzkörner,
½ l Hengstenberg's Weinessig,	2 Pfefferkörner.

Das Fleisch wird gewaschen und in einen Steintopf gelegt. Wasser, Essig und Gewürze werden aufgekocht und erkaltet über das Fleisch gegossen. In dieser Mischung läßt man das Fleisch 4 bis 6 Tage liegen. Gießt man die Mischung kochend über das Fleisch, dann ist es schon am nächsten Tag sauer genug. Man kann auch statt Essig Rotwein zum Einsäuern nehmen, verwendet dann den Wein statt Wasser zum Braten.

Vor der Verwendung wird das Fleisch gewaschen und weiter bereitet wie Rinderschmorbraten.

Rinderfilet (Rinderlende)

für 8 Personen.

1½ kg Filet,	Speck zum Spicken,
150 g Butter oder	15 g = 1½ Eßl. Salz,
100 g Butter und	Mehl,
65 g Rinderfett,	Fleischbrühe und Maggi's
¼ l saure Sahne,	Würze.

Das Filet muß vor dem Gebrauch einige Tage abhängen, dann wird es gewaschen, vorsichtig mit der glatten Seite eines Holzhammers geklopft, gehäutet, alles Fett entfernt. Man kann das Filet ungespickt braten. Soll das Filet gespickt werden, so spickt man die gehäutete Seite der Länge nach mit feinen Speckfäden. Etwa ½ Stunde vor der Zubereitung wird das Filet von beiden Seiten leicht gesalzen. Man stellt eine Bratpfanne auf die Herdplatte, bräunt darin die Butter, legt das Filet mit der gespickten Seite nach unten hinein, bratet es unter öfterem Umwenden, unter Zugießen von wenig heißer Brühe oder Wasser und beständigem Beschöpfen in 30—40 Minuten. Es muß innen rosa bleiben. Ein größeres Filet erfordert etwas längere Bratzeit. Man nimmt das Filet heraus, stellt es gut verdeckt auf heißem, nicht kochendem Wasserbad warm. Wenn zur Soße zu viel Butter ist, schöpft man etwas ab, gießt die Brühe, die man von den Filetabgängen gekocht hat, hinzu, damit die Soße kräftiger schmeckt, gießt die saure Sahne hinzu, macht die Soße mit glattgerührtem Mehl bündig, läßt sie noch 5—10 Minuten kochen, gießt sie durch ein Sieb und gibt etwas Maggi's Würze heran. Für 8 Personen ¾ l Soße. Man fängt das Filet von der Spitze an aufzuschneiden, indem man das Messer schräge ansetzt, damit die Scheiben breiter werden; wenn das Filet dicker wird, schneidet man gerade Scheiben. Das geschnittene Filet wird in seiner Form aufgelegt und mit etwas Soße überzogen.

Zu Filet gibt man auch warme Kräutersoße, Bearnaisesoße.

Man verziert mit: gerösteten Kartoffeln, Makkaroni, Maronen, Tomaten, Salat, Petersilie.

Restverwendung: siehe: Restverwendung vom Rind.

Rinderfilet (Rinderlende) mit Gemüsen (à la jardinière).

Ebenso zubereitet wie vorher. Um das aufgeschnittene Filet legt man abwechselnd verschiedene frische, in Salzwasser abgekochte Gemüse oder Büchsengemüse. Letzteres wird in den geöffneten Büchsen zum Kochen gebracht, indem man dieselben in kochendes Wasser stellt. Man verwendet auch Champignons, Morcheln oder Pfefferlinge.

Die gekochten Gemüse können mit Butter durchgeschwenkt werden.

Rinderfilet (Rinderlende) in Madeira.

Zubereitet wie vorher, nur gibt man statt der Sahnensoße Madeirasoße, siehe: Madeirasoße.

Rinderfilet (Rinderlende) in der Kruste

für 6—8 Personen.

Die Hälfte von:
Mürber Teig zu Pasteten,
1 kg Rinderfilet oder
2 Schweinefilets,
1 Teel. Salz,
65 g getrockn. od. 250 g frische Steinpilze,
Wasser zum Kochen u. 2 Eßl. Butter zum Dämpfen der Pilze,
1 Eiweiß zum Bestreichen,
Madeirasoße von:
60 g = 3 Eßl. Butter,
siehe: Madeirasoße.

Man bereitet zuerst den mürben Teig zu Pasteten und stellt denselben kalt; man kann dies schon den Tag vorher tun. Das Rinder- oder Schweinefilet wird gewaschen, vorsichtig geklopft, gehäutet, alles Fett entfernt. Etwa eine halbe Stunde vor der Zubereitung wird das Filet von beiden Seiten leicht gesalzen. Die Steinpilze werden gut gewaschen, in Wasser halb weich gekocht und feingehackt. Nun macht man die Butter kochend, schüttet die Pilze hinein, macht sie darin gar, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und stellt den Pilzenbrei kalt. Ist alles soweit vorbereitet, rollt man den mürben Teig aus, er muß so lang wie das Filet und doppelt so breit wie dasselbe sein, um letzteres gut einhüllen zu können. Die Pilzenmasse streicht man auf den mürben Teig, zwei Finger breit vom Rande entfernt, legt das Filet herauf und klappt die Seiten übereinander und legt

das Ganze mit der glatten Seite nach oben. Von den Teigresten kann man beliebige Verzierungen heraufflegen, z. B. Streifen kreuz und quer. Das so eingerollte Filet legt man auf ein mit Butter ausgestrichenes Blech, bestreicht es mit dem mit Wasser verquirlten Eiweiß, läßt es in einem nicht zu heißen Ofen ¼ bis ½ Stunde braten. Der obere Teil der Kruste wird rund herum tief abgeschnitten, abgehoben, das Filet herausgenommen und aufgeschnitten, zurückgelegt und mit der Kruste bedeckt. Man kann Madeira-, Tomaten- oder Bearnaisesoße dazu reichen. Die Steinpilze können auch fortbleiben.

Rinderfilet (Rinderlende) kalt, verziert.

Das Filet wird gebraten, aus der Soße genommen und muß erkalten. Dann wird es in Scheiben geschnitten, in seiner Form zusammengelegt und mit flüssigem Fleischaspik bestrichen. Mit demselben Aspik glasiert man Gemüse und Pilze, die in kleinen Zwischenräumen um das Filet gelegt werden. Man kann auch Fleischaspik, nachdem er fest geworden, in Stückchen herumlegen. Die Gemüse, wie: Blumenkohl, Mohrrüben, Gurken kocht man in leicht gesalzenem Essigwasser weich, schneidet die Mohrrüben und Gurken mit dem Buntmesser. Erkaltet werden die Gemüse und Pilze wie: Morcheln und Champignons in flüssigen Fleischaspik getaucht, damit sie ein glänzendes Aussehen erhalten. Man kann zur Verzierung auch nur Salat oder Petersilie und weißen oder bräunlichen Aspik verwenden. Remouladen-, Mayonnaisensoße, kalte Tomaten- oder Kräutersoße wird dazu gereicht.

Roastbeef (Rinderrücken)

für 8 Personen.

1½ kg Roastbeef ohne Knochen,
150 g Butter,
etwas Rinderfett,
15 g = 1½ Eßl. Salz,
¼ l saure Sahne u. Mehl, od. ¼ l Rotwein u. Kartoffelmehl,
Fleischbrühe oder Maggi's Fleischbrühwürfel.

Das Fleisch muß gut abgehängt sein. Das Fleisch kann mit den Knochen gebraten werden oder man löst dieselben aus. Man wäscht das Fleisch, klopft es, entfernt von der oberen Seite etwa 3 cm breit die dicke Sehne. Bei fettem Roastbeef bleibt die Fettschicht oben. Dann salzt man und schnürt es mit Bindfaden recht fest zu einer Rolle. In einer Bratpfanne auf der Herdplatte läßt man die Butter

hellbraun werden, legt das Roastbeef hinein und läßt es von allen Seiten leicht anbräunen, bringt es in einen recht heißen Ofen und beschöpft es recht oft. Man rechnet auf ein Stück von 1½ kg etwa 25 Minuten, bei einem größeren Stück für die nächsten 2 kg je 5 Minuten längere Bratzeit. In dieser Zeit ist das Fleisch innen rosa. Man überzeugt sich, ob das Fleisch gut ist, indem man eine Spicknadel hineinsteckt, nach einem Weilchen herauszieht und sie schnell an die Lippen führt. Die Nadel muß so heiß sein, daß man die Wärme an den Lippen ertragen kann. Hat man die Knochen ausgelöst, so kocht man davon Brühe, die statt Wasser zu dem Braten gegossen wird, sobald sich der braune Ansatz in der Pfanne gebildet hat. Die Soße wird infolge der kurzen Bratzeit nicht kräftig genug. Hat man das Roastbeef ohne Knochen gekauft, kann Brühe von Maggi's Fleischbrühwürfeln zur Soße genommen werden. Verwendet man zur Soße saure Sahne, dann wird sie mit Mehl gebunden, nimmt man Rotwein, dann wird sie mit Kartoffelmehl gebunden. Das Roastbeef muß vorsichtig aufgeschnitten werden, damit der Fleischsaft nicht ausfließt. Es wird in Scheiben geschnitten, mit etwas Soße überzogen und auf heißem, nicht kochendem Wasserbad warm gestellt. Man kann Tomatensoße dazugeben, dann wird Tomatenbrei verwendet oder frische Tomaten werden in der Soße verkocht und mit Kartoffelmehl gebunden. Die Soße wird durch ein feines Sieb gegossen.

Für 8 Personen ¾ l Soße.

Man verziert mit braunen Kartoffeln, glasierten Maronen, Gemüsen, gefüllten römischen Pasteten, Salat, Pilzen, Petersilie.

Restverwendung, siehe: Restverwendung vom Rind.

Roastbeef (Rinderrücken) kalt, verziert.

Das gebratene Roastbeef muß erkalten, dann wird es in Scheiben geschnitten und verziert wie „Filet kalt, verziert". Man reicht Remouladen-, Mayonnaisen-, kalte Kräutersoße dazu.

Rumpsteak

für 1 Person.

1 Scheibe Roastbeef von 150 g, 2—3 cm dick,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
Salz, Pfeffer,
Pommes frites (geröstete Kartoffelstifte),
geschabter Meerrettich,
1 Zitronenscheibe,
10 g = 1 Teel. Kräuterbutter (Butter à la maître).

Eine 2—3 cm dicke Scheibe von gut abgehängtem Roastbeef oder Filet wird von der Sehne befreit, gut geklopft,

zusammengeschoben, in gebräunte Butter gebracht, unter öfterem Umwenden 4 Minuten gebraten. Während des Bratens salzt und pfeffert man. Das gebratene Fleisch wird auf ein längliches Schälchen gelegt, zu beiden Seiten die pommes frites, die man zubereitet, ehe das Fleisch gebraten wird. Auf das Fleisch wird die Zitronenscheibe gelegt, auf diese die Kräuterbutter, zur Seite der Zitronenscheibe etwas geschabter Meerrettich, auch kann etwas Mixpickles herumgelegt werden. Als Soße gibt man die Butter, in der das Fleisch gebraten ist, oder Tomatensoße.

Kräuterbutter: (Butter à la maître): 1 Teelöffel gute Butter, etwas Cayennepfeffer, wenig Zitronensaft, gehackte, grüne Petersilie werden miteinander vermischt und kalt gestellt.

Rindfleischrollen (Rouladen)

für 4 Personen.

750 g Rindfleisch aus d. Kugel,
Salz, 1 Stückch. Lorbeerblatt,
1 Prise Pfeffer,
4 Gewürzkörner,
Maggi's Würze,
60 g geräuch. Speckwürfel,
30 g Zwiebelwürfel,
40 g = 2 Eßl. Butter,
30 g = 2 Eßl. Mehl.

Das Fleisch wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und geklopft. Auf jede Scheibe legt man etwas Zwiebelwürfel, einige Speckwürfel, salzt, pfeffert und rollt die Fleischscheibe zusammen, umwickelt sie mit Faden oder steckt sie mit einem Hölzchen fest. Sind alle Rollen so vorbereitet, bräunt man die Butter in einer passenden Pfanne, bräunt darin die Rollen, nimmt sie heraus. Dann wird das Mehl in der Butter gebräunt, kochendes Wasser hinzugegossen, die Rollen hineingelegt, Gewürzkörner, Lorbeerblatt dazugegeben und unter öfterem Umrühren in 2½ bis 3 Stunden weich gekocht. Man schmeckt mit Salz, Pfeffer, Gewürz und Maggi's Würze ab. Sollte die Soße nicht bündig genug sein, kann etwas Kartoffelmehl angerührt werden. Die Fäden werden von den Rollen entfernt. Die Soße wird durch ein Sieb über die Rollen gegossen. Man kann auch zuletzt etwas saure Sahne an die Soße gießen und einmal aufkochen.

Rindfleischrollen (Rouladen) in Wein.

Dieselben werden zubereitet wie Rindfleischrollen, zuletzt gibt man ⅛ l Rot- oder Weißwein dazu und nach Belieben etwas Tomatenbrei.

Gehackte Rindfleischrollen

für 4 Personen.

500 g gehackt. Beefsteakfleisch,
8 g = 1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
1/16 l = 4 Eßl. Wasser,
60 g = 3 Eßl. Butter,
gehackte Zwiebel,
1 kleines Lorbeerblatt,
4 Gewürzkörner,
2 Tomaten od. 2 Eßl. Tomatenbrei,
2 Eßl. Rot- oder Weißwein,
etwas Kartoffelmehl.

Das Fleisch wird mit den Zutaten gut verarbeitet, dann werden 4 Rollen geformt. In der gebräunten Butter läßt man die Rollen braun und in 10 Minuten gar werden, wenn nötig, muß etwas Wasser zugegossen werden. Die Rollen nimmt man heraus und stellt sie warm. In der Butter bräunt man die Zwiebel, gibt die zerschnittenen Tomaten, Lorbeerblatt, Gewürz und etwas Wasser dazu, läßt alles gut durchschmoren, gießt den Wein dazu, bindet die Soße mit Kartoffelmehl und gibt sie durch ein Sieb über die Rollen.

Jägerrollen (Jägerrouladen)

für 6 Personen.

1 kg 250 g Rindfleisch in Scheiben von 250—500 g,
50 g Speck in Würfeln,
Salz, Pfeffer,
3 Eßl. gerieben. Schwarz- oder Graubrot,
1 mittelgroße feingehackte Zwiebel,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
2 feingehackte Sardellen,
1 Eßl. Kapern,
1 saure Gurke,
60 g = 3 Eßl. Butter zum Braten,
⅛ l saure Sahne,
Mehl.

Das gewaschene Fleisch wird möglichst dünn geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut. Das Brot wird mit der Zwiebel in der Butter geröstet, dies läßt man erkalten und gibt dann die Sardellen hinein. Diese Mischung streicht man auf das Fleisch, gibt darüber die in Streifen geschnittenen Gurken, den Speck und die Kapern. Das Fleisch wird zusammengerollt, umschnürt und in der leicht gebräunten Butter angebräunt. Sollte die Butter zu stark bräunen, so gießt man hin und wieder etwas kochendes Wasser hinzu. In möglichst kurzer Soße läßt man das Fleisch im verdeckten Topf unter Begießen und Zugießen in ungefähr 3 Stunden weich schmoren. Während der letzten halben Stunde Schmorzeit gießt man nach und nach die Sahne hinzu. Zuletzt gießt man die Soße durch ein feines Sieb, nimmt sie noch einmal aufs Feuer und bindet sie mit Mehl.

Pfefferklops

für 4 Personen.

650 g Rindfleisch aus d. Kugel,
40 g = 2 Eßl. Butter, etwas Rinderfett,
25 g = 1½ Eßl. Mehl,
½ l Wasser,
Salz,
1 Prise pulverisierten Pfeffer,
4 Gewürzkörner,
30 g Zwiebeln in Scheiben,
1 Lorbeerblatt,
Maggi's Würze.

Das Fleisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und gut auseinandergeklopft. In einer Schmorpfanne bräunt man die Butter und das Rinderfett, legt soviel Fleischscheiben hinein, daß der Boden bedeckt ist und bräunt sie, nimmt sie heraus und verfährt mit den übrigen Fleischscheiben ebenso. Dann wird das Mehl in der Butter gebräunt, Wasser aufgefüllt, das Fleisch hineingelegt. Das Wasser muß knapp überstehen, man legt Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Gewürz, Lorbeerblatt hinzu und läßt das Fleisch verdeckt in 2½—3 Stunden weich kochen. Inzwischen muß nachgesehen werden, ob die Flüssigkeit verdampft ist, dann wird heißes Wasser nachgegossen, zuletzt kann man die Soße mit Maggi's Würze abschmecken, ist sie nicht bündig genug, kann man etwas Kartoffelmehl anrühren.

Filet à la Nelson (Lendenstück)

für 1 Person.

1 Scheibe Filet, 150 g,
Salz,
1 Prise Pfeffer,
Butter,
8 gare Kartoffeln,
5 Champignons,
4 Eßl. Madeirasoße,
1 Eßl. Madeira.

Die Scheibe Filet muß etwa fingerdick sein, sie wird von der Sehne befreit, gut geklopft, zusammengeschoben. In der gebräunten Butter bratet man das Filet unter öfterem Wenden 2 Minuten, es muß innen rosa bleiben, salzt und pfeffert es. Dann bratet man die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Ein Filet à la Nelson-Kesselchen streicht man mit Butter aus, legt auf den Boden die gespaltenen Champignons, darüber die Hälfte der gebratenen Kartoffeln, dann das Filet, den Rest der Bratkartoffeln und gießt darüber Madeirasoße und den Madeira, legt den Deckel herauf, stellt das Kesselchen auf das Feuer. Sobald es einmal aufkocht, wird es abgenommen, das Filet auf einen Teller gestürzt und gleich gereicht.

Filetsteak (Lendenstück)

für 4 Personen.

600 g Filet oder Roastbeef,
80 g = 4 Eßl. Butter,
Pfeffer, Salz,
1 gehackte Zwiebel,
Wasser.

Gut abgehängtes Filet oder Roastbeef wird in 2—3 cm dicke Scheiben geschnitten, von der Sehne befreit, gut geklopft, zusammengeschoben, in gebräunte Butter gebracht, unter öfterem Umwenden 4 Minuten gebraten, dann gesalzen und gepfeffert. Bei einer geringen Anzahl Steaks kann man die Zwiebeln in demselben Fett wie die Steaks gar machen, bei größeren Mengen dämpft man sie in einem besonderen Gefäß, legt kleine Häufchen auf die fertigen Filetsteaks. Die Butter, in der die Filetsteaks gebraten sind, wird mit etwas Zusatz von Wasser als Soße gegeben.

Das Filetsteak kann ohne Zwiebeln bereitet und mit einem Spiegelei belegt werden.

Man verziert mit: Ueberbackenen Tomaten, gerösteten Kartoffelstiften, grüner Petersilie oder Salat.

Filet (Lende) mit Champignons

für 4 Personen.

600 g Filet oder Roastbeef,
Salz,
1 Prise Pfeffer,
80 g = 4 Eßl. Butter,
12 Champignons,
wenig Wasser.

Filet oder Roastbeef wird bereitet wie Filetsteak. Die Fleischscheiben werden herausgenommen. Die gespaltenen, eingemachten Champignons in derselben Butter etwa 2 Minuten gedämpft und auf die Fleischscheiben gelegt. Zu der Butter gibt man etwas Champignonbrühe und gießt sie zu dem Fleisch.

Verwendet man frische Champignons, so müssen dieselben erst gut gereinigt und mit etwas Butter im eigenen Saft gedünstet werden, dann verwendet man sie wie die eingemachten Champignons.

Gehacktes Beefsteak

für 4 Personen.

500 g gehackt. Beefsteakfleisch,
2 gare geriebene Kartoffeln,
reichlich ⅛ l Wasser,
8 g = 1 Teel. Salz,
1 Messerspitze pulv. Pfeffer,
Zwiebeln,
40 g = 2 Eßl. Butter und
40 g = 2 Eßl. Schmalz.

Zu dem gehackten Fleisch gibt man das Wasser, die Kartoffeln, Salz, Pfeffer nach Geschmack, arbeitet dies gut durch,

macht ein Beefsteak zur Probe, formt aus der Masse 8 Beefsteaks rund und platt und drückt sie mit dem Messerrücken ein, daß es wie karriert aussieht. In gebräuntem Fett bratet man die Beefsteaks unter öfterem Umwenden in 4 Minuten, wenn sich brauner Ansatz bildet, wird wenig heißes Wasser zugegossen. Die Zwiebeln werden gehackt, in Butter gedämpft oder gebräunt und auf die Beefsteaks gelegt. Als Soße gibt man die Butter mit etwas Wasserzusatz.

Gehacktes Beefsteak, feiner

für 4 Personen.

500 g gehackt. Beefsteakfleisch,
⅛ l saure Sahne oder
80 g = 4 Eßl. geschmolzene Butter,
8 g = 1 Teel. Salz,
1 Messerspitze pulv. Pfeffer,
40 g = 2 Eßl. Butter und
40 g = 2 Eßl. Schmalz zum Braten,
Zwiebeln.

Zu dem gehackten Fleisch gibt man die Sahne oder die geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer, arbeitet gut durch, macht ein Beefsteak zur Probe, formt aus dieser Masse etwa 8 Beefsteaks rund und platt, dann drückt man sie mit dem Messerrücken ein, daß es wie karriert aussieht. In gebräunter Butter und Schmalz oder in Butter allein bratet man die Beefsteaks unter öfterem Umwenden in 4 Minuten. Wenn sich brauner Ansatz gebildet hat, wird wenig heißes Wasser zugegossen. Die Zwiebeln werden gehackt, in Butter gedämpft oder gebräunt und auf die Beefsteaks gelegt. Als Soße gibt man die Butter mit etwas Wasserzusatz.

Die Beefsteaks können etwas größer geformt werden und auf jedes ein Spiegelei (Setzei) gelegt werden, die Zwiebeln bleiben dann fort.

Beefsteak à la Tartare

für 1 Person.

125 g bestes gehackt. Beefsteakfleisch,
Salz,
Pfeffer,
1 Zwiebel,
1 Sardelle,
1 Eigelb,
Gurken.

Das gehackte Fleisch wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, rund und platt geformt, in der Mitte wird eine Vertiefung gemacht, in die man das rohe Eigelb gibt. Mit der Sardelle, den in Scheiben geschnittenen Gurken und mit gehackten oder in Scheiben geschnittenen Zwiebeln wird verziert.

Man reicht noch dazu: Öl und Essig.

Dampfbeef

für 4 Personen.

600 g Filet oder Roastbeef, in 4 Stücken,
Salz,
Pfeffer,
⅛ l saure Sahne,
1 kleine gehackte Zwiebel,
60 g = 3 Eßl. Butter,
Wasser,
Mehl.

Die Fleischscheiben werden von der Sehne befreit, gut geklopft, zusammengeschoben. In gebräunter Butter bratet man die Fleischscheiben unter Wenden 2 Minuten, salzt und pfeffert sie, nimmt sie heraus, stellt sie nicht zu heiß, damit das Fleisch nicht zu hart wird, tut nun zu der Butter die Zwiebel, dämpft sie weich, gibt etwas Wasser und die Sahne hinzu. Ist die Soße davon nicht dick genug, muß man mit wenig Mehl binden. Man schmeckt mit Salz ab, legt die Fleischscheiben hinein und läßt sie unter Wenden noch 2 Minuten in der Soße kochen. Das Fleisch darf nicht hart werden. Es wird in der Soße angerichtet.

Man kann die Sahne fortlassen, 2 Eßlöffel Tomatenbrei in die Bratbutter geben und die Soße mit Kartoffelmehl binden.

Gehacktes Dampfbeef

für 4 Personen.

500 g gehackt. Rindfleisch,
2 gekochte, gerieb. Kartoffeln,
30 g geschmolzene Butter oder 2 Eßl. saure Sahne,
knapp ⅛ l Wasser,
Salz, 1 Messerspitze pulveris. Pfeffer,
1 gehackte Zwiebel,
⅛ l saure Sahne,
Butter,
etwas Mehl.

Zu dem gehackten Rindfleisch gibt man Butter oder Sahne, Salz, Pfeffer, Kartoffeln und Wasser, vermischt alles gut und macht ein Beefsteak zur Probe. Man formt 4—8 Beefsteaks. In gebräunter Butter bratet man die Beefsteaks unter öfterem Wenden in 4—6 Minuten, nimmt sie heraus. In der Butter werden die Zwiebeln leicht gebräunt, man gießt Wasser und die saure Sahne hinein, schmeckt die Soße mit Salz ab und bindet sie mit Mehl. Die Beefsteaks richtet man in der Soße an.

Zungenragout (dunkles Würzfleisch)

für 6 Personen.

700 g Rinderzunge oder 3 Kalbszungen,
250 g Kalbsmilch, 1 Kalbsgehirn,
200 g Frikasseewürstchen oder 125 g Fleischfarce,
80 g = 4 Eßl. Butter,
120 g = 9 Eßl. Mehl,
¾ l Zungenbrühe,
¼ l Madeira od. roter Portwein,
Cayennepfeffer,
Zitronensaft,
Salz,
1 kleine Büchse Champignons.

Die frische Rinderzunge oder die Kalbszungen werden wie Fleisch zur Suppe gekocht. Eine Rinderzunge kocht etwa drei Stunden, bis sie weich ist, Kalbszungen 2—2½ Stunden; die Spitze muß sich leicht durchstechen lassen; noch warm wird die Haut abgezogen. Man kann gepökelte Zunge sowie Büchsenzunge verwenden. Zu letzterer muß die Soße mit Brühe aus Maggi's Fleischbrühwürfel bereitet werden. Die Kalbsmilch ist nach Vorschrift abgekocht, in größere Würfel geschnitten. Das Kalbsgehirn kann zur Verzierung verwendet werden, es wird in Salzwasser abgekocht und in größere Würfel geschnitten. Die Frikasseewürstchen oder die Klößchen von der Fleischfarce werden in der Zungenbrühe fünf Minuten gekocht. Von Butter und Mehl bereitet man eine braune Mehlschwitze, siehe: braune Mehlschwitze, die man mit der Zungenbrühe zur nötigen Bündigkeit verrührt. Nachdem die Soße ½—1 Stunde gekocht hat, gießt man sie durch ein Sieb, nimmt sie wieder auf das Feuer, gießt den Madeira heran, schmeckt sie mit wenig Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz ab. In die fertige Soße legt man die in Scheiben geschnittene Zunge, die geschnittene Kalbsmilch, die Frikasseewürstchen oder Klößchen, die gespaltenen Champignons, rührt vorsichtig durch, läßt einmal aufkochen, schmeckt dann nochmals ab. Nach Belieben kann man etwas gehackte Sardellen zugeben. Man legt das Ragout auf eine runde Schale, verziert mit Blätterteighalbmonden oder gerösteten Dreiecken von Semmelscheiben, dem Kalbsgehirn und Champignons oder mit Kartoffelkroquettes.

Ochsenschwanz (Oxtail) in Madeira

für 4—6 Personen.

1½ kg Ochsenschwanz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
Wasser, Salz,
Suppengemüse,
½ Lorbeerblatt,
3 Gewürzkörner,

3 Pfefferkörner,
60 g = 3 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
⅛ l Madeira oder Portwein,
Cayennepfeffer,
Maggi's Würze.

Der Ochsenschwanz wird in den Gelenken durchgeschnitten, mit warmem Wasser gewaschen, in der Butter gebräunt, dann wird heißes Wasser dazu gegossen, das Wasser muß knapp überstehen, gesalzen, gibt das Gemüse, Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt dazu und läßt den Ochsenschwanz in etwa drei Stunden weich kochen. Nachdem man die Ochsenschwanzstücke herausgenommen hat, wird die Brühe durch ein Sieb gegossen. Von der angegebenen Butter und dem Mehl bereitet man eine braune Mehlschwitze, siehe: braune Mehlschwitze, die man mit der Brühe zur nötigen Bündigkeit verrührt. Nachdem sie ½—¾ Stunde gekocht hat, gießt man die Soße durch ein Sieb, nimmt sie wieder auf das Feuer, schmeckt sie mit Madeira, Cayenne, Salz und Maggi's Würze ab. In die fertige Soße legt man die Ochsenschwanzstücke, läßt sie noch einmal aufkochen und schmeckt nochmals ab.

Zungenfrikassee (helles Würzfleisch)

für 6 Personen.

700 g Rinderzunge oder
3 Kalbszungen,
250 g Kalbsmilch,
200 g Frikasseewürstchen oder
125 g Fleischfarce zu Klößchen,
1 kleine Büchse Champignons,
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
¾ l Zungenbrühe,
Weißwein,
Zitronensaft,
3 Sardellen,
1 Teel. Kapern,
Zucker nach Geschmack,
Salz,
8 Stück Morcheln,
1 Eigelb.

Die frische Rinderzunge oder die Kalbszungen kocht man wie Fleisch zur Suppe, eine Rinderzunge kocht etwa drei Stunden, bis sie weich ist, eine Kalbszunge 2—2½ Stunden, die Spitze muß sich leicht durchstechen lassen. Noch warm wird die Haut abgezogen; erkaltet wird die Zunge in Scheiben geschnitten. Die Kalbsmilch wird nach Vorschrift abgekocht, in größere Würfel geschnitten. Die Würstchen oder Klößchen werden in der Brühe fünf Minuten gekocht. Nun bereitet man von der Butter, dem Mehl und der Brühe eine weiße Mehlschwitze, siehe: weiße Mehlschwitze, gibt die feingehackten, mit Wasser verrührten Sardellen hinzu, schmeckt die Soße mit Weißwein, Zitronensaft, Zucker, Salz ab. Dann legt man die Zunge, Kalbsmilch,

Frikasseewürstchen oder Fleischklößchen, die gespaltenen Champignons, Kapern hinein, läßt unter vorsichtigem Rühren einmal aufkochen, schmeckt nochmals ab, rührt das Eigelb heran. Dann läßt man das Frikassee nicht mehr kochen. Auf eine runde Schale gelegt, verziert man das Frikassee mit Blätterteighalbmonden oder gerösteten Dreiecken von Semmelscheiben, den abgekochten Morcheln, Kapern und Zitronenscheiben. Man kann das Frikassee auch einfacher bereiten, indem man Champignons, Morcheln, Kapern, Weißwein fortläßt.

Zunge in Burgunder

für 6 Personen.

1 kg gepökelte Rinderzunge,	30 g = 1½ Eßl. Butter
Wasser,	20 g = 2 Eßl. Zucker,
10 Stück kleine Zwiebeln,	1 Rezept Burgundersoße.

Ist die Zunge lange gepökelt, muß sie nachtüber eingewässert werden, sie wird mit kochendem Wasser aufgesetzt und in 3—4 Stunden weich gekocht, die Spitze muß sich leicht durchstechen lassen; ist die Zunge gar, wird die Haut abgezogen und die Zunge zugedeckt warm gestellt. Während die Zunge kocht, bereitet man die Zwiebeln. Nachdem die Zwiebeln geputzt sind, werden sie 5 Minuten gekocht, dann bräunt man die Butter und den Zucker, gießt etwas Brühe von der Zunge hinzu, schmort darin die Zwiebeln, bis sie weich und braun sind. Nun bereitet man die Burgundersoße und gibt die Soße von den geschmorten Zwiebeln dazu, die Zwiebeln bleiben zurück. Die Zunge wird in Scheiben geschnitten, auf eine Bratenschüssel gelegt, mit etwas Soße überzogen.

Man verziert mit verschiedenen Gemüsen, Pilzen, Makkaroni, weißen Bohnen, den geschmorten Zwiebeln.

Gulasch I

für 4 Personen.

700 g mageres Rindfleisch,	Cayennepfeffer,
40 g = 2 Eßl. Butter,	1 Zwiebel,
etwas Rinderfett,	Mehl,
Salz, Maggi's Würze,	Wasser.

Das Fleisch wird in etwa 4 cm große Würfel geschnitten. In der gebräunten Butter und dem Rinderfett bräunt man das Fleisch, nimmt es heraus, gibt etwas Mehl in die Butter, läßt dieses braun werden, gießt Wasser auf, gibt das Fleisch hinein, das Wasser muß knapp überstehen, tut Salz, Cayennepfeffer, die gehackten Zwiebeln hinzu und läßt es unter öfterem

Umrühren in 2½ bis 3 Stunden weich kochen und schmeckt mit Maggi's Würze ab. Ist die Soße nicht bündig genug, so rührt man etwas Kartoffelmehl an.

Gulasch II

für 4 Personen.

700 g mageres Rindfleisch,
40 g = 2 Eßl. Butter,
etwas Rinderfett,
Suppengemüse,
Mehl, Salz,
Wasser,
1 Messerspitze Kümmel,
⅛ l saure Sahne,
Cayennepfeffer,
Gewürz, pulv.

Das Fleisch wird in etwa 4 cm große Würfel geschnitten. Das Gemüse wird in Scheiben geschnitten, in der gebräunten Butter und dem Rinderfett etwas geröstet, dann das Fleisch hinzugegeben. Sobald es gebräunt ist, wird es herausgenommen, etwas Mehl in der Butter gebräunt, Wasser aufgefüllt, das Fleisch hineingegeben, das Wasser muß knapp überstehen, dann tut man Salz, Kümmel, Gewürz und Cayennepfeffer nach Geschmack hinzu. Wenn das Fleisch fast weich ist, gibt man die saure Sahne hinzu. Man läßt gut verdeckt unter öfterem Umrühren weich kochen. Ist die Soße nicht bündig genug, kann man etwas Kartoffelmehl anrühren.

Rindfleisch mit Brühkartoffeln

für 4 Personen.

1 kg Rinderbrust oder
¾ kg Rindfleisch,
1½ l Wasser,
Salz,
60 g Suppengemüse,
1½ kg rohe, geschälte Kartoffeln,
grüne, gehackte Petersilie.

Das Fleisch kocht man wie zu Rindersuppe. Die in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden mit etwa 1¼ l Rinderbrühe gar und kurz eingekocht. Vor dem Anrichten schwenkt man die Kartoffeln mit der Petersilie durch. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, mit etwas Petersilie bestreut und zu den Kartoffeln gereicht.

Rindfleisch mit Brühkartoffeln und Tomaten.

Die Zubereitung ist wie vorher, nur werden ½ kg Tomaten in Stücke geschnitten und in etwas geschmolzener Butter und gehackter Zwiebel gar gedämpft, durch ein Sieb gestrichen und zu den fertigen Kartoffeln gegeben, zuletzt wird gehackte, grüne Petersilie übergestreut.

Spanisch Fricco

für 4 Personen.

700 g Rindfleisch ohne Knochen, aus der Kugel,
600 g rohe Kartoffeln,
⅜ l saure Sahne,
5 g Mehl,
1 Prise Pfeffer,
etwas Maggi's Würze,
1 Prise Cayennepfeffer,
12 g gehackte Zwiebeln,
10 g Salz,
1 Eßl. gehackte grüne Petersilie,
nach Belieben:
1 Messerspitze Kümmel oder
60 g frische Pilze.

Die vorbereiteten Kartoffeln werden in 1½ cm große Würfel, das Fleisch in 2 cm große Würfel geschnitten. Die Sahne wird mit dem Mehl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Maggi's Würze gemischt. Kartoffeln, Fleisch und Zwiebeln werden abwechselnd in eine Puddingform geschichtet, so daß Kartoffeln Anfang und Ende bilden. Dann wird die Sahne mit den Zutaten darüber gegossen und das Gericht in 2½ Stunden im Wasserbade gekocht. Nach einer Stunde wird die Form geöffnet und das Gericht auf den Salzgeschmack hin geprüft, dann weiter gekocht. Man kann zu dem Fricco sehr gut Reste von Roastbeef und Filet verwenden, nach Belieben Kümmel oder Pilze hinzunehmen. Das Gericht wird in tiefer Schüssel angerichtet. Gut im „Küchenwunder" zu bereiten.

Pichelsteiner Fleisch (bayerisches Nationalgericht)

für 4 Personen.

500 g Rindfleisch oder
500 g mag. Schweinefleisch u.
100 g Rindermark oder
100 g Rindernierentalg,
10—12 rohe Kartoffeln,
4 Mohrrüben,
1 Zwieb., 1 Petersilienwurzel,
1 kl. Sellerieknolle,
Salz, Pfeffer,
¼ l Wasser.

Das Fleisch wird in 1½ cm große Würfel geschnitten, die Gemüse in Scheiben. In eine vorbereitete Puddingform legt man schichtweise zuerst Rindermark oder Talg, Fleisch, salzt und pfeffert dieses, dann Gemüse, bis die Form ¾ gefüllt ist und

gießt ¼ l heißes Wasser auf, verschließt die Form und kocht das Gericht in etwa 3 Stunden gar. Das Gericht wird in tiefer Schüssel angerichtet. Gut im „Küchenwunder" zu bereiten.

Geschmortes Rindfleisch mit Pflaumen

für 4 Personen.

700 g Rindfleisch,
40 g = 2 Eßl. Butter,
Wasser, Salz,
1 Lorbeerblatt,
4 Gewürzkörner,
125 g Backpflaumen,
Kartoffelmehl,
Zucker.

Das Fleisch, welches nicht sehr fett sein darf, wird gewaschen, die Butter in einer Schmorpfanne gebräunt, das Fleisch hineingelegt und von allen Seiten gebräunt. Sollte das Fett zu dunkel werden, so gießt man ein wenig Wasser hinzu. Ist das Fleisch braun, füllt man etwa ½ l heißes Wasser auf, legt Salz, Lorbeerblatt und Gewürz hinzu. Nachdem das Fleisch eine Stunde gekocht hat, schüttet man die Hälfte der Pflaumen heran, welche vorher gewaschen und ausgesteint werden. Ist das Fleisch fast weich, gibt man den Rest der Pflaumen dazu. In 2—3 Stunden ist das Fleisch weich, dann wird es herausgenommen. Die Soße wird mit Kartoffelmehl bündig gemacht und mit Zucker und Salz abgeschmeckt. Das Fleisch wird in Scheiben aufgeschnitten und in der Soße zu Tisch gegeben.

Ragout von Suppenfleisch (braunes Würzfleisch)

für 4 Personen.

500 g gekochtes Rind-, Kalb- oder Hammelfleisch, ohne Knochen,
½ l Brühe,
3 Gewürzkörner,
½ Lorbeerblatt,
Salz, Essig,
1 Zwiebel,
35 g Kochkuchen,
Mixpickles oder saure Gurken.
Zucker,
Kartoffelmehl.

Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten. In der Brühe kocht man Zwiebel, Lorbeerblatt, Gewürz gut durch, gießt

durch ein Sieb und gibt den mit Wasser verrührten Kochkuchen hinzu, die in Scheiben geschnittenen Gurken oder Mixpickles und macht mit Kartoffelmehl bündig, dann schmeckt man mit Zucker, Salz, Essig ab, legt das Fleisch hinein und schmeckt nach dem Aufkochen noch einmal ab, gibt Maggi's Würze dazu. Die Ragoutsoße kann auch mit einer hellbraunen Mehlschwitze von 40 g Butter und 60 g Mehl bereitet werden.

Rindfleisch und Rinderzunge schnell zu pökeln

siehe: Schweinefleisch schnell zu pökeln.

Rindfleisch und Rinderzunge zu pökeln durch spritzen.

Siehe: Lake Schweinefleisch zu spritzen.

Gekochtes Rindfleisch einzupökeln.

3 l Wasser,
200 g Salz,
2 kg gekochtes Fleisch,

40 g = 2 Eßl. Salpeter,
20 g = 2 Eßl. Zucker.

Das Wasser wird mit Salpeter, Salz und Zucker aufgekocht; wenn es kalt geworden ist, wird das gekochte Fleisch hineingelegt. Man verwendet das Fleisch zu Salaten, kaltem Aufschnitt, man kann es auch heißmachen und mit verschiedenen Soßen, wie Senf- und Meerrettichsoße, geben.

Pökelfleisch gekocht.

Das längere Zeit gepökelte Fleisch wird nachtüber gewässert, mit kochendem Wasser aufgesetzt, geschäumt, Lorbeerblatt, Gewürz hinzugegeben und etwa 2—3 Stunden gekocht. Das gepökelte Fleisch kocht länger, auch hat es etwas Nährwert verloren. Die Brühe verwendet man zu den verschiedenen Soßen, wie Zwiebel-, Meerrettich-, Senfsoße. Verwendet man das Fleisch zu kaltem Aufschnitt, so läßt man es in der Brühe erkalten, es bleibt dann saftiger.

Rinderherz geschmort

für 5—6 Personen.

1 Rinderherz, 1¼ kg,
zur Marinade:
2 l Wasser,
½ l Essigsprit,
2 kleine Lorbeerblätter,
5 Gewürzkörner,
60 g = 3 Eßl. Butter,
40 g Nierentalg,
15 g = 1½ Eßl. Salz,
Speck zum Spicken,
Wasser,
¼ l saure Sahne oder
¼ l Buttermilch u. ⅛ l saure Sahne,
Mehl, Maggi's Würze.

Das Rinderherz wird gut gewaschen, das Fett abgeschnitten. Nun kocht man Essigwasser mit Lorbeerblatt, Gewürz auf, gießt es kalt über das in einen Steintopf gelegte Rinderherz, dasselbe wird in der Marinade mürber. Nach 5 Tagen ist das Herz sauer genug, läßt man es länger in der Marinade, so muß es vor dem Gebrauch nachtüber gewässert werden. Das Herz wird mit feinen Speckfäden gespickt und gesalzen. In einer Schmorpfanne werden ausgebratenes Rinderfett und Butter hellbraun gemacht, das Herz hineingelegt und von allen Seiten gebräunt. Ist das Herz und der Bodensatz in der Pfanne braun genug, füllt man soviel heißes Wasser auf, daß das Herz zur Hälfte darin liegt und läßt es unter öfterem Wenden in etwa 3 Stunden weich kochen. Die Brühe läßt man zuletzt so einkochen, daß man ½ l Soße hat, gießt die saure Sahne hinzu, läßt das Herz etwas darin kochen, nimmt es heraus, macht die Soße mit glattgerührtem Mehl bündig, schmeckt sie mit Maggi's Würze ab und gießt sie durch ein Sieb. Das Herz wird in Scheiben geschnitten und mit etwas Soße überzogen. Man reicht Gemüse dazu.

Rinderfleck.

Man wässert den gut gereinigten Rindermagen (Netz, Buch, Wand) und die dicken Därme 24 Stunden in Kalkwasser, auf 4 l Wasser ¾ l gelöschten Kalk. Danach wird die Fleck oft in frischem Wasser gespült und mit Salz abgerieben. Man brüht die Fleck, überzeugt sich nochmals, ob sie sauber ist, schneidet kleine Würfel, setzt sie mit kaltem Wasser in einem Steintopf auf das Feuer, gibt nach vier Stunden Zwiebel, Gewürzkörner, reichlich Sellerie, Majoran, alles in ein Läppchen gebunden, und Salz hinzu. Nach Belieben kann man Porree mitkochen. Läßt die Fleck in etwa 6—8 Stunden weich kochen. Man reicht Essig und Senf oder Mostrich dazu.

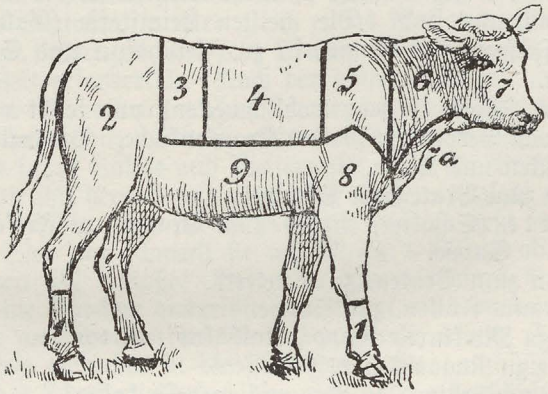
Im „Dampfdrucktopf" wird Rinderfleck in etwa 40—50 Minuten gar.

Vom Fleischer gekaufte Fleck ist schon gereinigt und meistens auch geschnitten, es empfiehlt sich, sie nachzusehen, ob sie sauber genug ist.

Kuheuter.

Das Kuheuter wird gut gewässert und gebrüht, in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt; sobald es kocht, wird der Schaum abgenommen, Suppengemüse, Zwiebel, Lorbeerblatt hinzugetan und in 4—5 Stunden recht weich gekocht. Nach dem Erkalten wird es in Scheiben geschnitten, etwas gesalzen und gepfeffert, in Ei und geriebene Semmel gewälzt und in Butter gelbbraun gebraten. Man gibt das Kuheuter zu Kartoffelsalat oder als Beilage zu Gemüsen. Für die Person rechnet man 250 g.

Das Kuheuter kann als Ersatz von Kalbsmilch zu Ragouts und Frikassees verwendet werden.



Das Kalb.

1. Füße. 2. Keule. 3. Nierenstück. 4. Rippenstück oder Kotelettstück. 3. und 4. zusammen Kalbsrücken. 5. Blattstück. 6. Hals. 7. Kopf mit Gehirn und Zunge. 7a. Kalbsmilch zu beiden Seiten der Luftröhre. 8. Schultern, Lapatte oder Boge. 9. Kalbsbrust.

Das Kalb.

Das Fleisch ist am besten von Kälbern, die 6 Wochen alt und mit Milch und Eiern gemästet sind. Das Fleisch muß eine zarte, hellrosa Farbe haben und sich fest anfühlen. Das Kalbfleisch hat mehr Wasserteile und weniger Nährstoffe als das Rindfleisch, dagegen besitzt es mehr Leimstoffe, die wichtig für die Ernährung sind. Die meisten Leimstoffe (Gallert) sind in den Füßen. Es ist gut, sie zu Fleischaspik und Sülze mitzukochen.

Das Fleisch ist sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich, darum von Bedeutung für die Krankenküche. Die besten Stücke sind Rücken und Keule.

Keule zum Braten, zu Schnitzel.
Lapatte (Schulter, Boge) zum Braten, zu Frikassee und Suppe.
Rücken zum Braten, zu Koteletts.
Brust zum Füllen, zur Suppe.
Kopf zu Mockturtle-Suppe, Kalbskopf en tortue.
Zunge zu Ragouts und Frikassees.
Brägen (Gehirn) zu Ragouts und Frikassees, gedämpft und gebacken.
Kalbsmilch zu Ragouts und Frikassees.
Herz und Lunge zu Suppe und Haschee. } Geschlinge.
Leber zum Braten und Dämpfen. }
Füße zu Fleischaspik.
Därme zu Kalbsgekröse.
Nieren gebraten und Kalbsniere aux fines herbes.

Suppenfleisch

verwendet man zu Ragout, Frikassee, Bouletten, Kalbfleisch in Bier und Pudding, Schusterpastete, Pastetenfüllung, Salat.

Kalbskeule gebraten

für 12 Personen.

5 kg Kalbskeule,
250 g Butter,
geräucherter Speck,
25 g = 2½ Eßl. Salz,
Wasser, ½ l saure Sahne,
Mehl, Maggi's Würze.

Die Keule muß gut abgehängt sein, gewaschen und tüchtig geklopft werden. Die Keule kann in Buttermilch gelegt werden, um sie länger frisch zu halten. Der Beinknochen wird bis zum ersten Gelenk losgelöst. Man kann den ganzen Braten entknöcheln und die am Braten befindliche Niere in die Öffnung stecken, die durch das Auslösen des Knochens entstanden ist.

Die Keule wird mit Salz eingerieben. In der Bratpfanne macht man die Butter hellbraun, legt den Braten hinein, läßt ihn unter Wenden grau werden, legt die runde Seite nach unten; um das Ansetzen zu verhindern, legt man Speckscheiben oder eine Bratenleiter unter. Der Braten wird in einen heißen Ofen gebracht. Wasser wird erst nachgegossen, wenn sich der braune Ansatz in der Pfanne gebildet hat. Ist die Feuerung direkt unter dem Bratofen, so wird gleich etwas Wasser zu dem Braten gegossen. Bratzeit etwa 2½ Stunden, bei größeren Braten ist mehr Zeit erforderlich. Nach der halben Bratzeit muß der Braten eine schöne braune Farbe haben und gewendet werden. Ehe der Braten ganz weich ist, gießt man die saure Sahne hinzu oder etwas saure Sahne und Buttermilch. Ist der Braten gar, nimmt man ihn heraus und macht die Soße mit glatt gerührtem Mehl bündig, läßt sie 10 Minuten kochen, gießt sie dann durch ein Sieb und schmeckt sie mit Maggi's Würze ab. Für 12 Personen 1¼ l Soße. Beim Aufschneiden eines Bratens, dem nicht die Knochen ausgelöst sind, fängt man an dem Röhrenknochen an, schneidet um denselben herum dünne Scheiben ab, legt diese entweder in die Mitte einer Bratenschüssel, oder zur Seite des Bratens, wenn dieser nicht ganz aufgeschnitten ist. Der geschnittene Braten wird mit etwas Soße überzogen. Es ist gut, den Braten erst eine Viertelstunde nach dem Garwerden zu schneiden, damit der Saft nicht zu sehr herausläuft.

Soll die Keule gespickt werden, so häutet man sie recht glatt ab und spickt die obere Seite mit Speckfäden. Im übrigen verfährt man wie mit der ungespickten Keule.

Zur Verzierung: Tomaten, Salate, Grünkohl, Meerrettich, Makkaroni, geröstete Kartoffeln, verschiedene Gemüse, Pilze, gespritzter, überbackener Kartoffelbrei.

Die ausgelösten Knochen können zur Suppe verwendet werden.

Zum Kalbsbraten kann Tomatensoße gegeben werden, dann bleiben Sahne und Weizenmehl fort.

Restverwendung, siehe: Restverwendung vom Kalb.

Kalbskeule zu zerlegen.

Eine Kalbskeule besteht aus vier Muskeln oder Fricandeaux, die auch Nüsse genannt werden. Eine recht große, gut abgehängte Kalbskeule wird auf der oberen und unteren Seite gut gehäutet, dann löst man die vier Muskeln, deren Lage man nach Beseitigung der Haut deutlich erkennt, von den Knochen.

Dieses Verfahren ist nur ratsam bei großen Keulen. Es können für eine geringe Personenzahl die einzelnen Muskeln zu verschiedenen Gerichten bereitet werden:

Gebraten, als Schnitzel, eingepökelt und abgekocht zum kalten Aufschnitt, die kleineren Stücke zu Frikassee oder Kalbfleisch in Bier. Die Knochen werden zur Suppe verwendet.

Fricandeaux oder Nüsse vom Kalb, gebraten.

Die Fricandeaux oder Nüsse werden vorsichtig mit der glatten Seite des Fleischhammers geklopft und mit feinen Speckfäden, gleichlaufend mit der Fleischfaser, gespickt; sie können auch ungespickt gebraten werden. Die Fricandeaux können geschmort oder gebraten werden. Statt der Sahne kann zur Soße Tomatenbrei genommen und mit Kartoffelmehl gebunden werden.

Kalbsbratenreste zu verwenden.

Der Rest der Bratensoße wird mit Wasser verdünnt, eine Zwiebel hineingeschnitten und gekocht, bis diese weich ist, mit etwas Mehl gebunden, dann werden die Bratenreste hineingelegt, daß sie heiß werden und die Soße mit Maggi's Würze abgeschmeckt.

Kalbsrücken

für 6—8 Personen.

2 kg Kalbsrücken,
geräucherter Speck,
125 g Butter,
Maggi's Würze,
Wasser zum Zugießen,
20 g = 2 Eßl. Salz,
¼ l saure Sahne,
Mehl.

Die Enden der Rippen werden an dem gut abgehängten Kalbsrücken bis zu dem Fleisch mit dem Hackmesser abgeschlagen. Dann häutet man den Rücken, salzt und spickt ihn mit Speck. Der Kalbsrücken kann auch ungespickt gebraten werden. Die Abgänge werden zur Suppe verwendet. In einer Bratpfanne macht man die Butter hellbraun, legt den Kalbsrücken mit der Fleischseite hinein, läßt das Fleisch grau werden, wendet den Kalbsrücken und stellt ihn in einen heißen Ofen, bratet ihn ohne zu wenden etwa in 1½—2 Stunden recht saftig gar, indem man ihn oft beschöpft und wie bei dem Kalbsbraten verfährt. Ist der Kalbsrücken gar, löst man von beiden Seiten des Rückenknochens das Fleisch, schneidet es in schräge Querscheiben und legt sie in ihrer vorigen Lage wieder auf dem Rückenknochen zusammen.

Verzierung wie beim Kalbsbraten. Zum Kalbsrücken kann Tomatensoße gegeben werden.

Kalbsrücken auf Mailänder Art

für 6—8 Personen.

2 kg Kalbsrücken,
geräucherter Speck,
20 g = 2 Eßl. Salz,
125 g Butter,
Wasser zum Zugießen,
2 gefüllte Zwiebeln,
Tomaten oder Tomatenbrei,
Kartoffelmehl,
100 g Makkaroni,
24 g geröstete Kartoffeln.

Zubereitung wie vorher, nur nimmt man statt Sahne zur Soße Tomaten und bindet mit Kartoffelmehl. Die Makkaroni werden in kleine Stückchen gebrochen, in kochendem Salzwasser weich gekocht; diese legt man abwechselnd mit gerösteten Kartoffeln in Häufchen zu beiden Seiten des Rückens. Am oberen und unteren Ende je eine gefüllte Zwiebel, siehe: gefüllte Zwiebeln.

Kalbsschnitzel

für 4 Personen.

600 g Kalbsschnitzelfleisch in 4 Stücken,
½ Eßl. Salz,
pulverisierter Pfeffer,
Eiweiß oder ganzes Ei,
1 Eßl. Paniermehl, 1 Eßl. Mehl und 2 Eßl. geriebene Semmel,
80 g Butter od. 40 g Schmalz, 40 g Butter.

Man schneidet aus einer Kalbskeule fingerdicke Scheiben, verfährt dann weiter wie beim Schweinekotelett. Kalbsschnitzel können unpaniert gebraten werden.

Wiener Schnitzel

für 4 Personen.

600 g Kalbsschnitzelfleisch oder Schweinekoteletts, in 4 Stücken,
4 Eier,
4 Zitronenscheiben,
4 Sardellen,
Gurken oder Mixpickles.

Die Schnitzel oder Schweinekoteletts werden gebraten, auf jedes Stück legt man ein Spiegelei (Setzei), darüber über Kreuz eine gespaltene und gut gereinigte Sardelle, zu beiden Seiten des Eies legt man eine Zitronenscheibe, Gurkenscheiben oder Mixpickles, in die durch die Sardelle gebildeten Felder Kapern.

Paprikaschnitzel

für 4 Personen.

600 g Kalbsschnitzelfleisch oder Schweinekoteletts, in 4 Stücken,
Salz,
Maggi's Würze,
Paprika (Cayennepfeffer),
Butter, Mehl,
⅛ l saure Sahne,
etwas Wasser.

Die gewaschenen oder abgeschabten Schnitzel klopft man, schiebt sie wieder gut zusammen, bringt sie in gebräunte Butter, bräunt sie schnell von beiden Seiten, nimmt sie heraus, salzt und streut wenig Paprika auf. Dann gießt man die Sahne und wenig Wasser zur Butter, macht die Soße mit etwas glattgerührtem Mehl bündig, schmeckt mit Salz, Maggi's Würze ab, läßt die Schnitzel noch in der Soße aufkochen und richtet sie in derselben an.

Kasinoschnitzel

für 4 Personen.

600 g Kalbsschnitzelfleisch, in 4 Stücken,
Rührei von 3—4 Eiern,
gehackte Petersilie,
10 Stück frische Morcheln,
Butter, Zitronensaft,
Salz.

Die Morcheln werden in Butter, wenig Salz und Zitronensaft gedünstet. Die gebratenen Schnitzel legt man auf eine längliche Schüssel, an die eine Seite das Rührei mit gehackter Petersilie bestreut und an die andere Seite die Morcheln.

Schottischer Klops

für 4 Personen.

400 g Kalbsschnitzelfleisch, in 4 Stücken,
250 g geräucherter Schinken in Scheiben,
etwas Milch,
Salz, Pfeffer, pulverisiert,
2 Eier,
zum Einwälzen:
Mehl, Paniermehl und geriebene Semmel,
Butter zum Braten,
1—2 Eigelb zur Soße.

Die abgeschabten Schnitzel klopft man, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wälzt sie zuerst in zerklopftem Ei, dann in Mehl, das mit geriebener Semmel und Paniermehl vermischt ist und bratet die Scheiben in Butter. Dann nimmt man geräucherte Schinkenscheiben, die ½ Stunde in Milch gelegen haben und verfahre mit ihnen wie mit dem Kalbsschnitzel. Auf eine Schüssel legt man die Kalbsschnitzel und auf jedes eine Scheibe Schinken und stellt warm. Inzwischen hat man von den Sehnen und

Knochen des Kalbfleisches eine kurze Brühe gekocht, oder man löst Maggi's Fleischbrühwürfel mit heißem Wasser, tut das Fett des gebratenen Fleisches, wenn nötig auch noch etwas frische Butter dazu, rührt ein wenig geriebene Semmel an und läßt bündig kochen, tut Kapern, Zitronenscheiben, etwas Weißwein dazu, zieht die Soße mit den Eigelb ab und gießt sie über das Fleisch.

Kalbfleisch in Bier

für 4 Personen.

1 kg Kalbfleisch,
1½ l Wasser,
Salz,
Suppengemüse,
4 Gewürzkörner,
zur Soße:
Kartoffelmehl,
Zucker,
Zitronensaft oder Essig,
¼ l Braunbier,
40 g Kochkuchen,
1 Zwiebel mit 4 Nelken gespickt,
½ Lorbeerblatt,
Petersilie, Sellerie,
Maggi's Würze.

Das Kalbfleisch, entweder Schulter, Brust- oder Halsstück wird wie zur Suppe gekocht; von der Brühe hebt man ½ l zur Soße auf, die übrige Brühe wird als Suppe verwendet, das erkaltete Fleisch in Scheiben geschnitten. Die Soße bereitet man wie folgt: Zu der Brühe gießt man das Bier, gibt Lorbeerblatt, in Scheiben geschnittene Petersilie, Sellerie und die mit Nelken gespickte Zwiebel hinein und läßt sie kochen, bis das Gemüse weich ist, gießt die Brühe durch ein Sieb, gibt den mit warmem Wasser gelösten Kochkuchen dazu, macht mit Kartoffelmehl bündig, schmeckt mit Zucker, Salz, Maggi's Würze und Zitronensaft ab, legt das geschnittene Fleisch hinein und schmeckt nach dem Aufkochen nochmals ab und richtet es in der Soße an.

Kalbskoteletts.

Ebenso wie Schweinekoteletts zubereitet, können auch unpaniert gebraten werden.

Kotelett au four

für 8 Personen.

1 kg Kalbsschnitzel, in 8 Stück,
Salz, Pfeffer,
Eiweiß,
Paniermehl, Mehl und geriebene Semmel,
Butter,
1 Rezept Ragout fin,
Parmesankäse, gerieben,
Krebsbutter.

Die Schnitzel werden nach Vorschrift vorbereitet, auf einer Seite paniert und nur auf dieser Seite schnell gebraten. Nun legt man die Koteletts in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, die rohe Seite nach unten; auf die obere, gebratene Seite legt man 1 Eßlöffel ziemlich festes Ragout fin, bestreut mit geriebener Semmel, Parmesankäse und tropft Krebsbutter auf, statt dieser kann ein wenig Paniermehl aufgestreut werden. Nun bringt man die Pfanne eine Viertelstunde in einen recht heißen Ofen. Als Soße gibt man die Butter, in der die Schnitzel gebraten sind, mit etwas Wasserzusatz. Statt Kalbsschnitzel kann man auch Schweinekoteletts nehmen. Bei dem Schweinekotelett muß die Rippe etwas abgeschlagen werden, damit das Kotelett rund aussieht.

Kalbsbrust (Kalbfleischrolle), gefüllt

für 6–8 Personen.

1½ kg Kalbsbrust (Knochen auslösen),
10 g = 1 Eßl. Salz,
125 g Fleischfarce,
80 g = 4 Eßl. Butter,
Wasser,
¼ l saure Sahne,
Mehl,
Maggi's Würze.

Man wäscht die Kalbsbrust, streicht die Fleischfarce auf und fängt von der schmalen Seite an zusammenzurollen, näht die Enden zu, umschnürt fest mit Bindfaden und reibt mit Salz ein. Die Kalbsbrust kann wie ein Braten in der Bratpfanne im Ofen behandelt werden, oder sie wird geschmort, indem man auf dem Herd in einer passenden Schmorpfanne die Butter braun macht und darin von allen Seiten die Kalbsbrust bräunt, dann Wasser auffüllt. Wird die Butter zu braun, während das Fleisch bräunen soll, so gießt man hin und wieder ganz wenig heißes Wasser nach. Nun läßt man sie gut verdeckt in etwa 2—2½ Stunden weich schmoren, dann gießt man die Sahne heran und macht die Soße mit Mehl bündig, gießt sie durch ein Sieb, gibt einige Tropfen Maggi's Würze hinzu, schneidet die Kalbsbrust in Scheiben und überzieht sie mit etwas Soße.

Die Kalbfleischrolle kann auch als kalter Aufschnitt verwendet werden.

Kalbfleischrolle (Kalbsroulade) gepökelt

1¼ kg Kalbsbrust,
2 Kalbszungen.

Lake siehe: Schweinefleisch schnell pökeln.

Die Knochen werden aus der Kalbsbrust ausgelöst. Die Kalbsbrust wird gewaschen, dann legt man zwei Kalbszungen,

die vorher angekocht sind, um die Haut entfernen zu können, darauf, die Spitze der einen Zunge gegen das dicke Ende der zweiten Zunge, rollt und schnürt dann recht fest mit Bindfaden zusammen und legt diese Rolle in die kalte Lake. Nach acht Tagen ist die Kalbsrolle gepökelt. Sie wird mit kochendem Wasser aufgesetzt, in 2—2½ Stunden gar gekocht, sie muß in der Brühe erkalten, damit sie saftiger bleibt. Die Kalbsrolle wird zu kaltem Aufschnitt verwendet.

Kalbszunge abkochen.

Die Zunge wird gut gewaschen, mit kaltem Wasser und Salz auf das Feuer gesetzt und geschäumt, Suppengemüse und Gewürz hinzugetan und in 2—2½ Stunden weich gekocht, bis sich die Spitze leicht durchstechen läßt. Noch warm wird die weiße Haut abgezogen und die erkaltete Zunge aufgeschnitten.

Kalbsmilch abkochen.

Die Kalbsmilch wird gut gewässert und, damit die Kalbsmilch zarter wird, blanchiert, d. h. man setzt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer, ist dasselbe heiß geworden, gießt man es ab, gießt frisches, heißes Wasser auf, salzt, schäumt, legt Suppengemüse und Gewürz hinzu und macht die Kalbsmilch in ½—¾ Stunde gar. Legt sie dann in kaltes Wasser und häutet sie vor der Verwendung.

Kalbsgehirn (Brägen) gar machen.

Das Gehirn wird gut gewässert, gehäutet, dann tut man es in kochendes, gesalzenes Essigwasser. Das Gehirn ist sehr weich, der Essig bewirkt ein schnelleres Festwerden. Man läßt das Kalbsgehirn eine Viertelstunde langsam kochen, nimmt es dann mit einem Schaumlöffel heraus.

Kalbsfrikassee, einfaches (helles Würzfleisch)

für 6 Personen.

500 g gekochtes Kalbfleisch, ohne Knochen,
2 l Wasser,
Salz,
Suppengemüse,
125 g Fleischfarce,
1 Rezept Semmelfarce zu Frikassee,
8 Gewürzkörner,
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
etwa 1 l Brühe,
Muskatblüte, pulverisiert,
Zucker nach Belieben,
Zitronensaft oder Essig,
1 Eigelb.

Wenn man 500 g gekochtes Fleisch braucht, muß man etwa 1 kg rohes Fleisch nehmen. Das Kalbfleisch, am besten aus der Schulter, kocht man wie zur Suppe, hebt von der Brühe etwa 1 l zur Soße auf, die übrige Brühe wird zu Suppe verwendet. Das erkaltete Fleisch wird in Scheiben geschnitten, von der Fleischfarce und Semmelfarce werden runde Klößchen geformt und abgekocht. Nun bereitet man von Butter, Mehl und Brühe eine weiße Grundsoße, siehe: weiße Grundsoße. Sobald dieselbe aufgekocht und dickflüssig genug ist, wird mit Salz, Muskatblüte, Zucker, Zitronensaft oder Essig abgeschmeckt. Hat man nicht genügend Brühe aufgehoben, so kann dieselbe aus Maggi's Fleischbrühwürfel bereitet werden. In die fertige Soße legt man nun die Fleischscheiben, die Klößchen und rührt vorsichtig durch. Nach dem Aufkochen wird nochmals abgeschmeckt und durch ein Sieb das mit Wasser verklopfte Eigelb hinzugerührt, dann nicht zu heiß gestellt, damit das Eigelb nicht gerinnt. Will man das Frikassee feiner haben, können Spargel dazu genommen werden.

Das Frikassee wird auf eine tiefe, runde Schale gelegt, mit Blätterteighalbmonden oder gerösteten Semmeldreiecken, Morcheln, Spargelstücken verziert.

Kalbsfrikassee, feines (helles Würzfleisch)

für 6 Personen.

500 g gekochtes Kalbfleisch, ohne Knochen,
2 l Wasser,
Salz,
Suppengemüse,
4 Gewürzkörner,
1 Kalbszunge,
125 g Kalbsmilch,
1 kleine Büchse Champignons,
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
etwa 1 l Brühe,
Muskatblüte, pulverisiert,
Zucker,
Zitronensaft,
Krebsfleisch,
Spargel,
1 Eigelb,
Maggi's Würze,
Krebsnasen.

Die Zubereitung ist wie bei dem vorhergehenden Frikassee. Die Kalbszungen werden nach Vorschrift abgekocht und in Scheiben geschnitten, die Kalbsmilch ebenfalls nach Vorschrift abgekocht und in größere Würfel geschnitten. Die Champignons werden gespalten. Das fertige Frikassee wird auf eine tiefe, runde Schale gelegt, auf den Rand der Schale legt man um das Frikassee abwechselnd einen Blätterteighalbmond und eine Krebsnase oder statt der Blätterteighalbmonde geröstete

Semmeldreiecke. Man kann auch geformten Fleischbrühreis zum Frikassee geben oder man füllt das Frikassee in einen Reisrand, siehe: Fleischbrühreis im Rand.

Das Krebsfleisch und die Spargel kann man fortlassen.

Gebackene Kalbsmilch

für 4 Personen.

600 g Kalbsmilch,
Salz,
Pfeffer, pulverisiert,
Eiweiß,
Paniermehl, Mehl,
geriebene Semmel,
Butter.

Die Kalbsmilch wird nach Vorschrift abgekocht. Es können nur große Stücke dazu verwendet werden, die einmal gespalten, gesalzen, gepfeffert, dann paniert und wie Koteletts gebraten werden. Man kann ein Spiegelei (Setzei) heraufgeben oder Gemüse dazugeben.

Kalbsmilch überbacken (au gratin)

für 4 Personen.

500 g Kalbsmilch,
25 g Butter,
1 Eßl. gehackte Champignons,
1 Eßl. gehackte, grüne Petersilie,
3 Schalotten,
1 Teel. Salz,
¾ Rez. feine Kalbfleischfarce ohne Zwiebel, siehe: feine Kalbfleischfarce,
40 g frischer Speck,
Champignonsoße mit weißer oder brauner Mehlschwitze.

Die abgekochte, gehäutete Kalbsmilch wird in der Butter mit den Champignons, der Petersilie, den Schalotten und Salz ¼ Stunde geschmort, sie muß eine gelbliche Färbung annehmen. Dann wird die Kalbsmilch in Scheiben geschnitten. Eine feuerfeste, flache Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, darauf streicht man einen Teil der Farce, legt die Kalbsmilchscheiben mit den Kräutern herauf, dann die übrige Fleischfarce, gießt etwas von der fertigen Champignonsoße über, legt dünne Speckscheiben und ein mit Butter gefettetes Papier darauf. Das Gericht wird bei mäßiger Hitze im Ofen auf einem Wasserbad gebacken. Zum Anrichten entfernt man Speckscheiben und Papier und reicht dazu eine Champignonsoße.

Kalbsmilch-Kroquettes

für 4 Personen.

250 g Kalbsmilch,
18 Champignons,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
gute Fleischbrühe,
Weißwein,
Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, pulverisiert,
1—2 Eigelb,
zum Einwälzen: 2 Eiweiß,
Paniermehl,
geriebene Semmel,
500 g Backfett.

Die Kalbsmilch wird nach Vorschrift abgekocht, dann wird sie, sowie die Champignons, in kleine Würfel geschnitten. Von der Butter, dem Mehl, der Fleischbrühe, dem Saft der Champignons macht man eine weiße Grundsoße, dieselbe muß ziemlich dick sein, schmeckt mit Weißwein, Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer ziemlich scharf ab, gibt die Kalbsmilchwürfel und die Champignons hinein, rührt vorsichtig durch, schmeckt nach dem Aufkochen ab und rührt das Eigelb an. Die Masse wird ausgeschüttet und muß kalt werden. Dann sticht man mit einem Eßlöffel Stücke wie ein Ei groß ab, formt sie rund oder länglich, wälzt sie zuerst in Mehl, dann in Eiweiß und zuletzt in geriebener Semmel mit Paniermehl vermischt und backt die Kroquettes nach und nach auf einem Schaumlöffel, in Fett schwimmend. Diese Masse gibt etwa 12 Kroquettes; sie werden allein als ein Gericht oder zu Gemüse gegeben.

Ragout fin in Muscheln

für 4 Personen.

1 Kalbszunge,
250 g Kalbsmilch,
8 Champignons,
Weißwein,
Zitronensaft,
Salz,
weißer Pfeffer, pulverisiert,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Brühe von der Zunge,
1—2 Eigelb,
Parmesankäse,
Krebsbutter od. Paniermehl,
Kapern, Maggi's Würze.

Kalbszunge und Kalbsmilch werden nach Vorschrift abgekocht, siehe: Kalbszunge und Kalbsmilch abkochen, erkaltet in kleine Würfel geschnitten, ebenso die Champignons. Nun bereitet man von der Butter, dem Mehl, der Brühe und dem Saft der Champignons eine weiße Grundsoße, die ziemlich dick sein muß, schmeckt mit Weißwein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab und tut dann die geschnittene Kalbsmilch, Kalbszunge und Champignons hinein, rührt vorsichtig durch, kocht auf und

schmeckt nochmals ab. Die Masse muß, wenn sie vom Löffel fällt, Fäden ziehen. Das Eigelb und Maggi's Würze werden dazugegeben. Die Masse wird in Muscheln gefüllt, mit Parmesankäse und Paniermehl bestreut, statt letzterem kann auch Krebsbutter verwendet werden, dann legt man einige Kapern und eine Zitronenscheibe herauf. Es ist nicht notwendig, daß die Muscheln noch gebacken werden, soll es jedoch geschehen, so werden die Muscheln, bevor sie gefüllt werden, mit Butter ausgestrichen, gefüllt und in einen Ofen gebracht, der recht scharfe Oberhitze hat, oder man hält einen glühenden Bolzen darüber. Das Ragout fin kann man in Blätterteig- oder römische Pasteten füllen.

Das Ragout fin kann auch in einer runden, tiefen Schale angerichtet, mit Parmesankäse, Kapern bestreut und etwas Krebsbutter beträufelt werden, auf den Rand der Schale legt man Blätterteighalbmonde.

Kalbskopf en tortue (**Mockturtle-Ragout**)

für 8 Personen.

1 Kalbskopf,
1 Kalbszunge,
1 Kalbsgehirn,
125 g Fischfleisch zur Farce,
1 Teel. Kapern,
10 Champignons,
2 Trüffeln,

zur Soße:
80 g = 4 Eßl. Butter,
120 g = 9 Eßl. Mehl,
Madeira oder Portwein,
Zitronensaft,
Cayennepfeffer,
Salz,
Maggi's Würze.

Der Kalbskopf wird aufgeschlagen, die Zunge und das Gehirn herausgenommen. Man schlägt den Kopf in vier Teile und kocht ihn, nachdem er gut gewässert ist, mit der Zunge wie Kalbssuppe, dann wird das Fleisch abgelöst und in große Würfel geschnitten. Das Gehirn wird nach Vorschrift abgekocht und in große Würfel geschnitten. Von dem Fischfleisch — Hecht oder Zander — bereitet man eine recht schöne, weiße Farce, formt davon runde Klößchen oder längliche, fingerdicke Klöße, die nach dem Kochen mit einem Buntmesser geschnitten werden. Nun bereitet man von Butter, Mehl und Fleischbrühe die braune Grundsoße, gibt die Zwiebel, zwei Kochlöffel Madeira hinzu und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Darauf wird die Soße durch ein Sieb gegossen, wieder auf das Feuer genommen und mit Salz, Cayennepfeffer, Maggi's Würze, Zitronensaft und Madeira scharf abgeschmeckt; dann legt man

das Fleisch, die Fischklößchen, die gespaltenen Trüffeln, Champignons und Kapern hinein, rührt vorsichtig durch und schmeckt nochmals ab. Das Gehirn wird in heißem Wasser warm gehalten und auf die in runder Schale angerichtete Speise gelegt. Auf den Rand der Schale legt man Halbmonde von Blätterteig oder geröstete Semmeldreiecke.

Farce zu Pastetenfüllung (Fleischbrühepasteten)

für 10 Personen.

250 g gekochtes Kalbfleisch,
Fleischbrühe,
2 Sardellen,
20 g = 1 Eßl. Butter,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
Salz,
weißer Pfeffer, pulverisiert,
Zitronensaft.

Das Kalbfleisch wird nicht zu fein gehackt. Von der Butter, dem Mehl und der Fleischbrühe wird eine weiße Grundsoße gemacht, die ziemlich dick sein muß, man tut das gehackte Kalbfleisch, die gut gereinigten, sehr fein gehackten Sardellen hinzu und schmeckt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab und läßt aufkochen. Diese Masse füllt man in erwärmte Blätterteigpasteten oder in römische Pasteten. Letztere werden mit Parmesankäse bestreut und einige Kapern heraufgelegt. Um die Farce feiner zu bereiten, kann man, wenn dieselbe fertig ist, ein gar gemachtes Kalbsgehirn herunterrühren. Siehe: Kalbsgehirn gar machen.

Feine Kalbfleischfarce (Füllsel).

250 g Kalbfleisch ohne Knochen,
1 Zwiebel,
2 Semmel,
80 g = 4 Eßl. Butter,
2—3 Eiweiß,
Salz,
Pfeffer.

Das Kalbfleisch wird dreimal durch die Fleischmaschine getrieben, die fein gehackte Zwiebel wird in der Butter gedämpft, dann die abgeschälten, in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel dazugegeben und alles zusammen gut verrührt, man gibt das Eiweiß hinzu, rührt die Masse recht schaumig und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Man macht einen Probekloß. Sollte die Masse zu lose sein, nimmt man noch 1 Eiweiß hinzu, verrührt dieses schnell mit der Masse, damit sie fester wird.

Diese Farce verwendet man zu Klößchen, zur Füllung von Geflügel und Spanferkel.

Haschee

für 6 Personen.

1 Kalbslunge,
1 Herz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Brühe von der Lungensuppe,
Salz, Pfeffer, pulverisiert,
Zucker,
Zwiebel,
Essig,
Maggi's Würze.

Von Kalbslunge und Herz ist die Lungensuppe gekocht, von der man etwas Brühe aufhebt zur Bereitung des Haschees. Von der Butter, dem Mehl, der Lungenbrühe wird eine weiße Grundsoße gemacht, man tut in dieselbe die gehackte Lunge und das Herz, schmeckt mit Salz, Pfeffer, Zucker, geriebener Zwiebel, Essig und Maggi's Würze ab. Man gibt zu dem Haschee Salzkartoffeln. Man kann auf dasselbe Spiegeleier legen oder mit in Viertel geschnittenen Eiern verzieren.

Ein Haschee kann auch von Suppenfleisch bereitet werden. 500 g gekochtes Fleisch für 4 Personen.

Gehackte Kalbskoteletts

für 4 Personen.

500 g gehacktes Kalbfleisch,
⅛ l Wasser,
⅛ l geriebene Semmel,
2 Teel. Salz,
1 Messerspitze Pfeffer,
2 Eier,
40 g = 2 Eßl. geschmolzene Butter,
Zum Einwälzen: Mehl, Paniermehl und geriebene Semmel,
50 g Butter u. 50 g Schmalz.

Zubereitet wie Bratklops, aber birnenförmig und platt geformt. In das spitze Ende kann ein Knöchelchen hineingesteckt werden. Aus dieser Masse formt man 8—10 Koteletts.

Kalbsleber gebraten

für 4 Personen.

600 g Kalbsleber,
Salz, Maggi's Würze,
Pfeffer, pulverisiert,
Mehl,
50 g Butter u. 50 g Schmalz,
etwas Wasser zur Soße.

Die Leber wird gut gewaschen, gehäutet, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und wenig Pfeffer bestreut, in Mehl gewälzt und in hellbrauner Butter und Schmalz unter Wenden in 4 Minuten gebraten. Man schiebe die Leber nicht zu viel hin und her, damit das Mehl sich nicht abreibt. Als Soße gibt man die Butter, in der die Leber gebraten ist, mit etwas Wasserzusatz und einigen Tropfen Maggi's Würze.

Kalbsleber geschmort

für 4 Personen.

500 g Kalbsleber,
geräucherter Speck,
60 g = 3 Eßl. Butter,
1 Teel. Salz, Wasser,
2 Wacholderbeeren, pulveris.,
⅛ l saure Sahne,
Mehl,
Maggi's Würze.

Die Leber wird gut gewaschen, gehäutet, mit Speck gespickt und gesalzen. In einer Schmorpfanne wird die Butter leicht gebräunt, die Leber mit der gespickten Seite hineingelegt und von beiden Seiten gebräunt, Wacholderbeeren hinzugetan. Wenn die Butter zu dunkel wird, gießt man wenig heißes Wasser hinzu, zuviel Wasser macht die Leber hart. In etwa ½—¾ Stunde ist die Leber gar, dann gibt man die Sahne heran, das nötige Wasser, um ½ l Soße zu haben, bindet dieselbe mit Mehl, schmeckt sie mit Maggi's Würze ab. Die Leber wird in Scheiben geschnitten und in der Soße angerichtet.

Die Leber kann auch wie ein Braten im Ofen gebraten werden, sie braucht etwas kürzere Zeit zum Garwerden als die geschmorte Leber.

Kalbsleberpain (=pastete)

für 4 Personen.

375 g Kalbsleber,
90 g frischer Speck,
wenig geriebene Zwiebel,
20 g Butter,
2 geschälte, geweichte und ausgedrückte Semmel,
3 Eier,
30 g gerieben. Parmesankäse oder Majoran,
Salz,
Pfeffer.

Die gehäutete Leber wird zweimal, der Speck dreimal durch die Fleischmaschine getrieben, dann beides durch ein Sieb gerieben. In der Butter wird zuerst die Zwiebel gedämpft, dann auch die Semmel, man läßt abkühlen, gibt dazu Eigelb, Salz, Pfeffer, Käse oder Majoran und die Lebermasse, rührt längere Zeit, damit sich alles gut vermischt, schmeckt noch einmal ab, gibt den Eiweißschnee dazu und füllt die Masse in eine vorbereitete Puddingform und kocht sie 1 Stunde im Wasserbad. Dazu reicht man eine Trüffelsoße.

Der Pain kann auch kalt gereicht werden, dann verziert man ihn mit braunem Aspik oder legt ihn in Aspik ein und stürzt ihn.

Leberklöße (Leberknödel)

für 4 Personen.

375 g Kalbs- oder Schweineleber,
100 g frischer Speck,
3 Eier,
20 g Salz,
1 Prise Pfeffer,
½ Teel. Majoran,
20 g Mehl,
10 g Zwiebelwürfel,
50 g Weißbrot in Würfel,
30 g Butter zum Dünsten.

Die Leber wird zweimal durch die Fleischmaschine getrieben, der Speck fein gehackt. Die Weißbrotwürfel werden in Butter gedünstet, alle Zutaten miteinander verrührt, ein Probekloß gemacht. Die Klöße werden mit Löffeln eigroß geformt und in Salzwasser 25—30 Minuten gekocht. Man reicht dazu Sauerkohl.

Gebackene Kalbsfüße.

Die gut gereinigten Kalbsfüße werden gebrüht, dann in Wasser mit Salz und Suppengemüse sehr weich gekocht, dann löst man die Knochen aus und läßt das Fleisch betrocknen. Man schneidet es in nicht zu kleine Stücke und backt das Fleisch in Eierkuchenteig, siehe: Eierkuchen.

Kalbsgekröse (Därme).

1 Gekröse,
Salz,
Suppengemüse,
2 Zwiebeln,
gehackte, grüne Petersilie,
Majoran, pulverisiert,
Zitronensaft oder Essig,
Wasser.

Unter Gekröse versteht man die Därme. Das Gekröse wird mit Salz und Wasser gut gereinigt, einige Stunden gewässert, dann mehrmals gespült, gebrüht und in Stückchen geschnitten; nun setzt man es mit gesalzenem, kaltem Wasser auf das Feuer, legt das Suppengemüse und Zwiebel in ein Läppchen gebunden heran und läßt es recht weich kochen, schmeckt mit Salz, Majoran und Essig oder Zitronensaft ab und tut zuletzt die gehackte Petersilie heran.

Kalbsgehirn (Brägen) gedämpft

für 1 Person.

1 Gehirn,
20 g = 1 Eßl. Butter,
Salz, Pfeffer, pulverisiert,
Zwiebel.

Das gewässerte, gehäutete Gehirn wird mit der Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebel nach Geschmack in zehn Minuten gar gedämpft; man rühre vorsichtig, damit das Gehirn nicht zerdrückt wird.

Kalbsgehirn (Brägen) mit Spiegelei (Setzei)

für 1 Person.

Das Kalbsgehirn wird, wie im Rezept vorher, gedämpft, man legt auf dasselbe ein Spiegelei (Setzei).

Kalbsgehirn gebacken

für 2 Personen.

Das Gehirn wird gut gewässert, geteilt, gehäutet, gesalzen, gepfeffert, paniert und in reichlich Butter vorsichtig gebraten; man kann auf jede Hälfte ein Spiegelei (Setzei) legen und mit Zitronenscheiben verzieren.

Kalbsnieren mit feinen Kräutern

für 4 Personen.

2 Nieren,
Salz, Pfeffer, pulverisiert,
60 g = 3 Eßl. Butter,
Mehl,
Fleischbrühe,
Weißwein,
Zitronensaft,
Maggi's Würze,
4 Champignons,
gehackte, grüne Petersilie,
wenig gehackte Zwiebel.

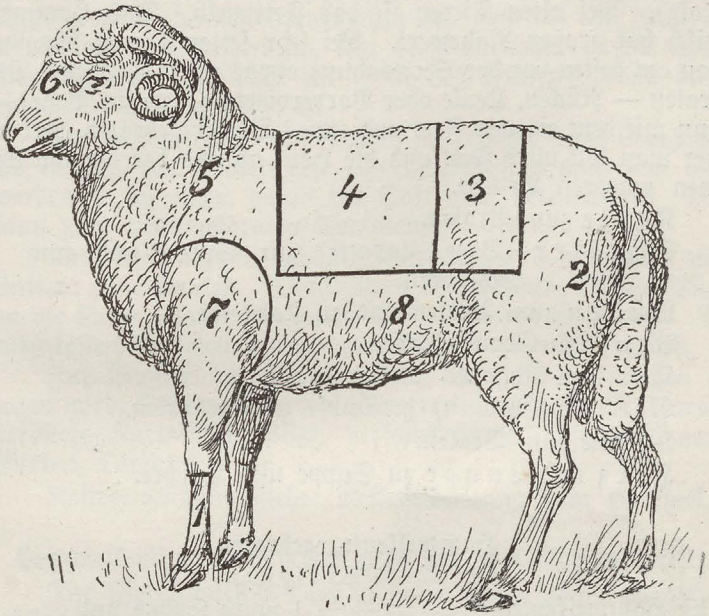
Die Nieren werden gewaschen, — bis auf eine dünne Schicht wird das Fett entfernt, — in fingerdicke Scheiben geschnitten, die gesalzen und gepfeffert werden. In der gebräunten Butter bratet man die Nieren leicht auf beiden Seiten und nimmt sie dann heraus. Da Fett von den Nieren ausbratet, muß etwas Fett abgeschöpft werden. Man schwitzt etwas Mehl in der Butter bräunlich, verdünnt mit Fleischbrühe, schmeckt mit Weißwein, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Maggi's Würze ab, gibt die Champignons, Petersilie, Zwiebel und die Nieren hinein, läßt noch etwas durchkochen, um die Nieren ganz gar zu machen, doch nicht zu lange, damit sie nicht hart werden.

Kalbfleisch in Eierkuchen

für 4 Personen.

375 g gekochtes Kalbfleisch ohne Knochen,
5 Eier, 25 g Mehl,
5 Eßl. Milch,
Salz,
Butter oder Schmalz zum Backen.

Das Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, leicht gesalzen. Von Eiern, Mehl, Salz, Milch wird ein Eierkuchenteig bereitet. Das Fett muß dampfend sein, dann gibt man etwas Eierkuchenteig in die Flinzenpfanne, legt Kalbfleischscheiben herauf und dann wieder etwas Teig und backt die Eierkuchen unter Wenden. Die Masse gibt 2—3 Eierkuchen.



Der Hammel.

1. Füße. 2. Keule. 3. Nierenstück. 4. Rippenstück oder Kotelettstück, beides zusammen Hammelrücken. 5. Hals. 6. Kopf mit Gehirn und Zunge. 7. Schulter, Lapatte oder Boge. 8. Brust.

Der Hammel.

Das Fleisch von jungen, gesunden Tieren erkennt man an der hellroten Farbe des Fleisches und dem weißen Fett (Talg). Bei alten Tieren ist das Fett gelb. Das Hammelfleisch hat großen Nährwert. Bei sehr fetten Tieren schneidet man am besten vor der Verwendung etwas rohes Fett ab. Der Braten — Rücken, Keule oder Vorderviertel (Lapatte, Boge) — kann mit dem eigenen Fett und etwas Butter gebraten werden, oder man löst alles Fett und die Haut ab und bereitet ihn wie einen mageren Braten.

Keule zum Braten.
Schulter (Boge, Lapatte) zur Suppe und zum Schmoren.
Rücken zum Braten und zu Koteletts.
Brust zu Gemüsesuppen.
Kopf zu Ragout.
Gehirn (Brägen) gedämpft und gebraten.
Leber zum Braten.
Herz und Lunge zu Suppe und Haschee.

Hammelkeule, gebraten

für 12—15 Personen.

3 kg Hammelkeule,
20 g = 2 Eßl. Salz,
Wasser,
½ l saure Sahne oder
¼ l saure Sahne und
¼ l Buttermilch,
Mehl.

Die Keule muß gut abgehängt sein, sie wird gewaschen und geklopft, ist sie sehr fett, schneidet man etwas Fett ab. Die Knochen kann man wie beim Kalbsbraten auslösen, der Braten schneidet sich dann leichter. Man salzt den Braten, legt ihn, die abgerundete Seite nach unten, in die Bratpfanne und gießt etwas kochendes Wasser unter. Um das Ansetzen zu verhindern, kann eine Bratenleiter untergelegt werden. Der Braten wird nun in einen recht heißen Ofen gebracht und muß beschöpft werden, es wird erst dann Wasser nachgegossen, wenn sich ein brauner Ansatz in der Pfanne gebildet hat. Ist die Feuerung direkt unter dem Bratofen, so wird gleich reichlicher Wasser zu dem Braten gegossen. Bratzeit etwa 2½—3 Stunden. Nach der halben Bratzeit muß der Braten eine schöne braune Farbe haben und gewendet werden. Ehe der Braten ganz weich ist, gießt man die saure Sahne hinzu. Ist der Bra-

ten gar, nimmt man ihn heraus und macht die Soße mit glattgerührtem Mehl bündig, läßt sie 10 Minuten kochen, gießt sie dann durch ein Sieb. Für 12 Personen 1 l Soße. Beim Aufschneiden eines Bratens, dem nicht die Knochen ausgelöst sind, fängt man an dem Röhrenknochen an, schneidet um denselben herum dünne Scheiben ab, legt diese entweder in die Mitte einer Bratenschüssel oder zur Seite des Bratens, wenn dieser nicht ganz aufgeschnitten ist.

Der geschnittene Braten wird mit etwas Soße überzogen. Es ist gut, den Braten erst 10—15 Minuten nach dem Garwerden zu schneiden, damit der Saft nicht herausläuft. Man kann zum Hammelbraten Tomatensoße geben.

Der Braten kann gehäutet werden, dann verwendet man Butter zum Braten. Man kann Mouserons (kleine Pilze) an die Soße nehmen, sie geben einen pikanten Geschmack. Die ausgelösten Knochen können zu Suppe verwendet werden.

Zur Verzierung: Papierrosette, die auf den Knochen gezogen wird, Salate, Grünkohl, Meerrettich geschabt, Makkaroni, geröstete Kartoffeln, Pilze, verschiedene Gemüse, geschmorte Gurken, Tomaten.

Restverwendung, siehe: Restverwendung vom Hammel.

Hammelkeule oder Hammelrücken wie vom Reh zubereitet.

Das Fleisch wird 3 Tage in saure Milch gelegt, gewaschen, gehäutet, mit Speck gespickt, weiter wie Rehbraten zubereitet.

Hammelkeule, geschmort

für 12—15 Personen.

3 kg Hammelkeule,	6 Gewürzkörner,
20 g = 2 Eßl. Salz,	½ l saure Sahne, oder
80 g = 4 Eßl. Butter,	¼ l saure Sahne und
oder Hammelfett,	¼ l Buttermilch,
Wasser, Maggi's Würze,	Mehl.

Die Keule muß gut abgehängt sein, gewaschen und geklopft und gesalzen werden, ist sie sehr fett, schneidet man etwas Fett ab. Die Knochen kann man wie beim Kalbsbraten auslösen und zu Suppe verwenden. Die Butter oder das Hammelfett wird in einer Schmorpfanne gebräunt, der Braten hineingetan und von allen Seiten gut gebräunt. Sollte das Fett zu dunkel werden, gießt man wenig heißes Wasser hinzu. Ist der Braten braun genug, füllt man soviel heißes Wasser auf, daß er knapp zur Hälfte darin liegt, gibt Gewürz hinzu und

läßt ihn unter öfterem Wenden in 2½—3 Stunden gar schmoren. Man läßt die Brühe einkochen, daß man 1 l Soße hat; ist dieselbe zu fett, muß Fett abgeschöpft werden. Der Braten wird herausgenommen; man gießt nun die Sahne und Buttermilch heran, macht mit glattgerührtem Mehl bündig, läßt 10 Minuten kochen, schmeckt mit Maggi's Würze ab und gießt die Soße durch ein Sieb.

Der Braten wird in Scheiben aufgeschnitten, auf eine Bratenschüssel gelegt, oder zu Seiten des Bratens, wenn dieser nicht ganz aufgeschnitten ist. Der geschnittene Braten wird mit etwas Soße überzogen.

Verzierung wie bei Hammelkeule, gebraten.

Hammelrücken

für 6 Personen.

2½ kg Hammelrücken,
20 g = 2 Eßl. Salz, Wasser,
Maggi's Würze,
Kartoffelmehl,
nach Belieben etwas Butter.

Der gut abgehängte Hammelrücken wird gewaschen, geklopft, die Enden der Rippen bis zum Fleisch abgehackt. Mit einem spitzen Messer durchschneidet man vorsichtig die längs des Rückens liegende Sehne. Der Rücken wird gesalzen, in eine Pfanne gelegt, mit ¼ l kochendem Wasser übergossen und in 1½—2 Stunden gar gebraten. Die Soße wird entfettet, mit Kartoffelmehl gebunden, oder eine Tomatensoße bereitet.

Ist der Rücken gar, löst man von beiden Seiten des Knochens das Fleisch ab, schneidet es in schräge Querscheiben und legt sie in ihrer vorigen Lage wieder auf den Rückenknochen zusammen.

Verzierung wie bei Hammelkeule, gebraten.

Hammelfleisch mit Kümmelsoße

für 4 Personen.

1 kg Hammelfleisch, Schulter oder Koteletts,
Wasser, Salz,
½ Teel. schwarzer Kümmel,
Maggi's Würze,
Kartoffelmehl.

Das Fleisch wird in passende Stücke geschlagen, gewaschen, in kochendes Wasser gelegt, welches knapp überstehen muß, gesalzen, geschäumt, in etwa 1½—2 Stunden gut zugedeckt weich gekocht. Wenn das Fleisch geschäumt ist, schüttet man den Kümmel heran. Die Soße wird mit Kartoffelmehl gebunden, mit Maggi's Würze abgeschmeckt und durch ein Sieb über das Fleisch gegossen, welches in der Soße angerichtet wird.

Irish-Stew (Irisches Mischgericht)

für 4 Personen.

750 g Hammelfleisch,
700 g = ein kleiner Kopf Weißkohl,
300 g = 1 l rohe geschälte Kartoffeln,
Salz, etwas Sellerie,
1 Zwiebel,
1 Messerspitze Pfeffer,
½ l heißes Wasser,
Maggi's Würze.

Das Hammelfleisch wird in Stücke geschlagen, am besten eignet sich dazu das Kotelettstück. Der Kohl wird in 6 bis 8 Teile, die Kartoffeln in Scheiben geschnitten. In eine Pfanne legt man abwechselnd Kohl, Kartoffeln, Fleisch, die in Scheiben geschnittene Zwiebel, Sellerie, Salz und Pfeffer, gießt ½ l Wasser auf und läßt nun verdeckt in etwa 2 Stunden weich kochen. Danach wird mit Salz und Maggi's Würze abgeschmeckt. Das Gericht wird in einer tiefen Schüssel angerichtet. Man kann das Irish-Stew auch in eine Puddingform füllen und im Wasserbade kochen.

Türkisches Gericht

für 4 Personen.

500 g Hammelfleisch,
1 Zwiebel in Würfeln,
40 g Butter, Wasser,
500 g grüne Bohnen,
250 g Tomaten, Salz,
500 g Kartoffeln.

Das Hammelfleisch wird in Würfel geschnitten, in der Butter mit der Zwiebel gebräunt, heißes Wasser aufgefüllt und etwa ½ Stunde gekocht, die durchgebrochenen Bohnen werden dazugegeben und halb gar gekocht, dann legt man die in Stücke geschnittenen Kartoffeln und zuletzt die zerschnittenen Tomaten dazu. Das Gericht muß langsam schmoren und kurz einkochen.

Hammelsteaks (Hammelkoteletts unpaniert).

Dazu verwendet man Fleisch aus der Keule oder dem Kotelettstück. Ebenso zubereitet wie das Filetsteak.

Hammelkoteletts gebraten

für 4 Personen.

650 g Hammelkotelett in 6—8 Stücken,
½ Eßl. Salz,
1 Messerspitze Pfeffer,
Paniermehl, Mehl, geriebene Semmel,
40 g Butter, 40 g Schmalz,
Maggi's Würze.

Um ein großes Kotelett zu erhalten, ist es gut, ein Kotelett mit zwei Rippen zu schlagen und eine Rippe abzulösen. Die

Koteletts wäscht man schnell oder schabt sie ab, das Fett und die Sehnen entfernt man und klopft die Koteletts. Das Fleisch wird 2—3 cm von der Rippe heruntergeschabt, zusammengeschoben, gesalzen, gepfeffert und paniert. Die Koteletts werden wie Schweinekotelett gebraten.

Hammelkoteletts können auch unpaniert gebraten werden, dann empfiehlt es sich, nicht Butter zum Braten zu verwenden, sondern ganz wenig Hammelfett, daß der Boden der Pfanne gerade bedeckt ist. Man lasse es sehr heiß werden, lege dann schnell die Koteletts hinein und brate sie unter öfterem Wenden — ohne einzustechen — braun. Kurz vor dem Garwerden salzt man die Koteletts von beiden Seiten. Auf einer gut erwärmten Schüssel werden die Koteletts angerichtet und besonders zubereitete braune Butter mit wenig Wasserzusatz wird als Soße dazu gereicht.

Man kann auch eine Tomaten- oder Bearnaisesoße bereiten. Beilage Gemüse.

Die Knochenabfälle kocht man zu Brühe.

Hammelkoteletts in der Form gebacken

für 6—8 Personen.

750 g Hammelkoteletts,
1 kg rohe, geschälte Kartoffeln,
20 g gerieben. Parmesankäse,
2—3 Eigelb,
½ l süße Milch oder Sahne,
300 g Butter,
15 g geriebene Zwiebel,
1 Prise Pfeffer,
Salz.

Das Kotelettstück wird gewaschen, in 7 bis 9 Stücke geschlagen, das Fett entfernt, die Sehnen durchschnitten, geklopft, zusammengeschoben. Die Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgegossen und durch einen Durchschlag getrieben. Die Koteletts werden in 120 g gebräunter Butter 2 Minuten unter Umwenden gebraten, dann gesalzen, gepfeffert. In derselben Butter bratet man, nachdem die Koteletts herausgenommen sind, die geriebenen Zwiebeln (nicht zu braun), gießt dies durch ein Sieb auf die Kartoffeln, gibt 20 g frische Butter dazu und rührt Kartoffeln, Salz, Sahne, Eigelb und Käse zu einem nicht zu dicken Brei. Die Hälfte dieses Breies tut man in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, legt darauf die Koteletts, füllt die andere Hälfte des Breies darüber und backt das Gericht ½ Stunde im Ofen. Man richtet es in der Form an und gibt Buttersoße dazu, welche man

von der übrigen Butter bereitet. Diese wird gebräunt und etwas Wasser zugegossen.

Hammelkoteletts à la Soubise

für 6 Personen.

1 kg Hammelkoteletts in 10—12 Stücken,
Salz,
Pfeffer, pulverisiert,
⅜ l Zwiebeln in Scheiben,
125 g geräucherter Schinken in Würfeln,
Butter zum Braten der Koteletts,
⅛ l süße Sahne,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Fleischbrühe aus den Abfällen der Koteletts,
zum Einwälzen: gerieb. Semmel, Mehl u. Paniermehl,
Ei.

Die vorbereiteten Koteletts werden paniert oder unpaniert in Butter gebraten. Die Zwiebeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, in kochendes Wasser getan und eine Weile darin gebrüht, dann auf ein Sieb geschüttet zum Abtropfen. Die Butter wird in einer Pfanne geschmolzen, die Zwiebeln darin gedämpft, bis sie anfangen gelblich zu werden, dann schüttet man das Mehl hinzu, schwitzt dieses kraus, gibt die Sahne und soviel Fleischbrühe dazu, daß es nach dem Aufkochen eine ziemlich dicke Masse wird, läßt dieselbe 15 Minuten kochen und treibt sie durch ein Sieb, nimmt sie nochmals auf das Feuer, gibt den Schinken hinein und schmeckt mit Salz und weißem Pfeffer ab. Dieser Brei wird dann auf die vorher gebratenen, auf eine Schale nebeneinander gelegten Koteletts gefüllt oder auch in der Mitte einer Schale angerichtet und die Koteletts herumgelegt. Dazu wird Buttersoße mit etwas Wasserzusatz gegeben.

Hammelrippen mit grünen Bohnen

für 6 Personen.

750 g Hammelrippen,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
750 g frische, grüne Bohnen,
Bohnenkraut, 2 l Wasser,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl.

Die Hammelrippen werden in Stücke geschlagen, mit kochendem Salzwasser angesetzt, ausgeschäumt, der Pfeffer hinzugegeben. Wenn das Fleisch eine Stunde gekocht hat, werden die feingeschnittenen Bohnen mit dem Bohnenkraut zu demselben gegeben und zusammen weich gekocht. Zur Fertigstellung bereitet man mit der Brühe, der Butter und dem Mehl eine

weiße Grundsoße, tut Bohnen und Fleisch hinein und schmeckt mit Salz ab.

Hammelleber gebraten.

Ebenso zubereitet wie Kalbsleber.

Hammelfleischgulasch.

Ebenso zubreitet wie Gulasch von Rindfleisch.

Hammelfleischpudding

für 6 Personen.

375 g mageres, rohes Hammelfleisch,
125 g frischer Speck od. Hammelnierentalg,
3 ganze Eier,
¼ l warmes Wasser,
⅛ l geriebene Semmel,
2 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer, ½ Teel. pulverisiertes Gewürz,
75 g Makkaroni,
15 g Parmesankäse.

Das Hammelfleisch wird mit dem Speck oder dem Hammelnierentalg dreimal durch die Fleischmaschine genommen. Das Fleisch, die Eier, das Wasser, die geriebene Semmel werden gut miteinander vermischt, Salz, Pfeffer, Gewürz dazu genommen, abgeschmeckt. Die Makkaroni, am besten sind die langen, dünnröhrigen, werden in kleine Stücke gebrochen und in kochendem Salzwasser weich gekocht. Nun wird eine Puddingform mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgeklopft. Man füllt zuerst einen Teil der Fleischfarce hinein, drückt mit einem Löffel die Masse, daß sie am Rande der Form etwas höher steht, damit die Makkaroni nicht hervorgleiten. Nun füllt man einen Teil Makkaroni, die mit Parmesankäse bestreut werden, darüber, dann wieder Fleischfarce usw., bis die Form fast gefüllt ist. Einen Teil Makkaroni behält man zum Verzieren zurück. Im Wasserbade kocht man den Pudding 1½ Stunden. Ehe derselbe gestürzt wird, muß er mit einer Spicknadel einigemal durchstochen werden, damit das ausgekochte Fett sich nach innen zieht. Dann stürzt man ihn auf eine flache Schale, überzieht ihn mit etwas Soße, legt abwechselnd ein Häufchen Makkaroni und Fleischklößchen, die man von der Fleischfarce bereitet hat, herum. Es können auch geröstete Semmeldreiecke zu der Verzierung verwendet werden.

Man gibt dazu Sardellen-, Robert- oder Senfsoße. Die Abfälle vom Hammelfleisch müssen gekocht und die Brühe zur Soße verwendet werden. Will man den Pudding einfacher bereiten, kann man den Parmesankäse fortlassen.

Hackbraten von Hammelfleisch

für 4—6 Personen.

375 g mageres, rohes Hammelfleisch,
125 g frischer Speck od. Hammelnierentalg,
Salz,
⅛ l geriebene Semmel,
⅛ l Wasser,
1—2 Eier,
1 Messerspitze Pfeffer,
½ Teel. pulverisiert. Gewürz,
Speck zum Spicken,
zur Soße:
60 g = 3 Eßl. Butter,
⅛ l saure Sahne,
Mehl,
Maggi's Würze.

Das Hammelfleisch wird mit dem Speck oder Hammelnierentalg dreimal durch die Fleischmaschine genommen. Das Fleisch, die geriebene Semmel, Eier, Wasser, Salz, Pfeffer, Gewürz werden gut miteinander verarbeitet, abgeschmeckt, zu einem festen Kloß zusammengedrückt, damit innerhalb keine Löcher bleiben. Man formt diese Masse nun länglich wie ein Brot, drückt recht gleichmäßig geschnittene Speckfäden auf der oberen Seite ein. In eine Bratpfanne legt man eine Bratenleiter oder Speckschwarte, darauf den Braten mit der gespickten Seite nach oben, — nach Belieben kann er mit Mostrich bestrichen werden —, bestreut ihn mit etwas geriebener Semmel und gießt die kochende, gebräunte Butter über und wenig Wasser dazu, bratet den Hackbraten in ½—¾ Stunde gar. Wenn sich ein brauner Ansatz in der Pfanne gebildet hat, wird etwas heißes Wasser nachgegossen und der Braten ab und zu beschöpft. Die Hitze darf nicht zu scharf sein, sonst platzt der Braten. Die Soße bereitet man, wenn der Braten herausgenommen ist, indem man die Sahne hinzugießt und mit Mehl bindet, 10 Minuten kochen läßt, einige Tropfen Maggi's Würze dazugibt.

Der Braten wird in Scheiben geschnitten, aufgelegt, mit etwas Soße überzogen. Man gibt Gemüse, Salat, Gurken dazu.

Bratklopse von Hammelfleisch

für 4 Personen.

500 g mager. Hammelfleisch,
50 g Hammelnierentalg,
⅛ l geriebene Semmel,
1 Ei,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
¼ l Wasser oder Milch,
½ Teel. Gewürz, 1 Messerspitze Pfeffer,
2 Teel. Salz, gerieb. Zwiebel.
Zum Einwälzen:
Paniermehl,
Mehl, geriebene Semmel,
zum Braten:
50 g Butter,
50 g Schmalz.

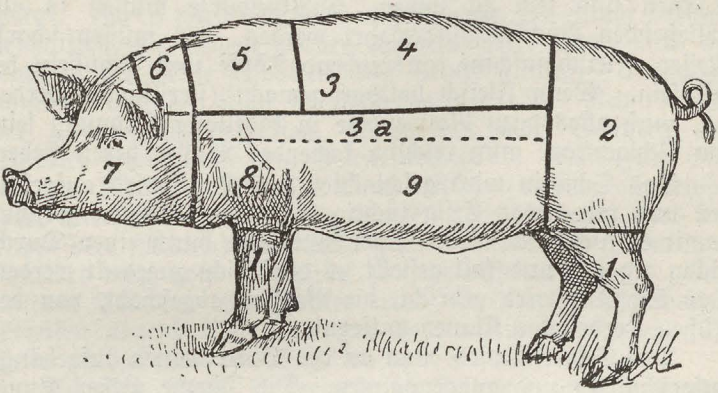
Der Hammelnierentalg wird mit dem Fleisch zusammen 2—3mal durch die Fleischmaschine genommen. Zu dem Fleisch tut man die geriebene Semmel, Ei, Gewürz, Pfeffer, Salz, geriebene Zwiebel. Die Butter wird geschmolzen, das Wasser oder die Milch in derselben warm gemacht, in den Teig gegeben und gut durchgearbeitet. Man schmeckt ab und formt aus dieser Masse zwölf Klopse rund und platt; man wälzt sie in geriebener Semmel mit Mehl und Paniermehl vermischt, bringt die Klopse in gebräunte Butter, bratet sie unter Umwenden in etwa 4 Minuten zu schöner Farbe. Als Soße nimmt man das Fett, in dem die Klopse gebraten sind, gießt an der Seite des Feuers etwas heißes Wasser dazu und gibt die Soße durch ein Sieb. Sind viele Klopse zu braten, muß öfter Soße fertiggestellt, abgegossen und neues Fett in die Pfanne genommen werden.

Saure Klopse von Hammelfleisch

für 4 Personen.

500 g mager. Hammelfleisch,
50 g Hammelnierentalg,
⅛ l geriebene Semmel,
1 Ei,
20 g = 1 Eßl. Butter,
¼ l Wasser oder Milch,
½ Teel. Gewürz, 1 Messerspitze Pfeffer,
2 Teel. Salz, gerieb. Semmel.
Zur Soße: Wasser, Salz,
1 Lorbeerblatt,
Zwiebel in Scheiben,
3 Eßl. geriebene Semmel,
1 Eigelb,
Zitronensaft oder Essig.

Der Hammelnierentalg wird mit dem Fleisch zusammen 2—3mal durch die Fleischmaschine genommen; zu dem Fleisch tut man die geriebene Semmel, Gewürz, Pfeffer, Salz, geriebene Zwiebel. Die Butter wird geschmolzen, das Wasser oder die Milch in derselben warm gemacht, in den Teig gegeben, alles gut durchgearbeitet. Ist abgeschmeckt, formt man 12 runde Klopse. Zubereitung siehe: Saure Klopse.



Das Schwein.

1. Eisbein. (Schweinefuß.) 2. Schinken. (Keule.) 3. Rücken-Kotelettstück oder Rippespeer. 3a. Speck, welcher über dem Rippespeer liegt. 4. Filet unter dem Rippespeer. 5. Kamm. 6. u. 7. Kopf mit Gehirn und Zunge. 8. Schulter. 9. Bauchstück.

Das Schlachten des Schweines.

Vor der Schlachterei hat man dafür zu sorgen, daß die notwendigen Gewürze vorhanden sind. Majoran, Pfefferkraut oder Thymian müssen getrocknet, im Mörser gestoßen und durch ein feines Sieb gerührt werden. Salz ist auch zu trocknen und fein zu stoßen. Die Gewürze müssen in gut schließenden Büchsen aufbewahrt werden. Es müssen scharfe Messer, Fleischmaschine, ausreichend Töpfe und Schüsseln bereit sein. Wenn Fleisch haltbar gemacht (sterilisiert) werden soll, muß alles dazu Notwendige in tadelloser Ordnung sein. Am Schlachttage muß reichlich kochendes Wasser bereit stehen.

Das Schwein wird geschlachtet, das Blut wird aufgefangen und mit etwas Essig tüchtig bis zum Abkühlen gerührt, damit es nicht dick wird. Das Blut wird durch einen Durchschlag gegossen und kalt gestellt, es darf nicht zugedeckt werden. Das Schwein wird gebrüht, die Borsten abgeschabt, von den Füßen werden die Klauen entfernt.

Das Schwein wird dann an den Hinterbeinen aufgehängt, aufgeschnitten und ausgenommen. Die Därme, Leber, Lunge und Herz werden herausgenommen. Der Enddarm wird gleich fest mit Bindfaden umwickelt. Das Flomenfett wird herausgenommen und die Nieren werden ausgelöst. Die Haut von den Flomen wird gleich abgetrennt und glatt auf Bretter gelegt. Die Haut muß trocknen; sie wird dann in 10—12 cm breite Streifen geschnitten, diese werden der Länge nach auf die Hälfte zusammengelegt und die offene Längsseite und eine Querseite etwa ½ cm umgelegt und mit dichten Stichen oder mit der Nähmaschine zusammengenäht. In diese Hüllen füllt man Rauchwurstteig oder Lachsschinken, zu letzterem müssen die Hüllen breiter sein. Wenn die Därme noch warm sind, muß das an ihnen sitzende Fett abgenommen werden. Die Därme müssen sehr sorgfältig gereinigt werden. Das Schwein hat Fettdärme, krause und dünne Därme. Der Darminhalt wird ausgedrückt. Man hält mit der linken Hand ein Darmende, das andere Ende legt man in einen Eimer, füllt kaltes Wasser von oben in den Darm, streicht mit der rechten Hand den Darm lang, bis er leer ist, wiederholt dieses noch einmal. Der Darm wird dann an einem Ende etwa 15—20 cm breit von innen nach außen gekippt, unter fortwährendem Eingießen von Wasser wendet sich der Darm ganz um. Die Därme werden am besten und schnellsten mit Schnee sauber gerieben, oder man reinigt sie mit Salz und kaltem Wasser, bis Schleim und Geruch entfernt sind. Die gereinigten Därme legt man in kaltes Wasser und

gibt einige zerschnittene Zwiebeln dazu, die den Geruch abziehen. Magen und Blase reinigt man ebenso wie die Därme. In den Handel kommen eingesalzene und getrocknete Därme.

Das Zerlegen des Schweines.

Wenn das Schwein ausgekühlt ist, wird es auf eine Bank gelegt. Zuerst wird der Kopf abgeschlagen, die Zunge herausgeschnitten, die Augen werden ausgestochen. Dann wird der Kopf in der Mitte gespalten, das Gehirn (Brägen) herausgenommen und der Kopf in Wasser gelegt. Der Rumpf wird der Länge nach gespalten. Dann löst man Schinken und Schulter dicht hinter dem Gelenkknochen ab. Das Filet wird aus dem Rücken gelöst. Die dünnen Rippen werden am Rippespeer durchgeschlagen und im Ganzen abgelöst, dann wird das Rippespeer (Rücken) vom Speck gelöst. Den dicken fetten Speck schneidet man vom Bauchstück (durchwachsenen Speck). Vom unteren Teil des Bauchstückes wird ein drei Finger breiter Streifen abgeschnitten und zur Leberwurst verwendet. Die Beine schlägt man von Schinken und Schulter ab.

Schinken, Speck, Schweinefleisch können trocken, d. h. ohne Lake gepökelt werden, dieses Verfahren ist zu empfehlen, wenn das Schwein morgens geschlachtet und das Fleisch gegen Abend eingepökelt wird. Das Fleisch ist kalt geworden, aber nicht zu steif, es salzt besser durch und verliert nicht so viel Nährstoffe wie in der Pökellake.

Auf 8—10 kg Fleisch 500 g Salz, 40 g Salpeter, 100 g Zucker, dieses wird gut vermischt, das Fleisch tüchtig damit eingerieben, so daß es schaumig wird. Schinken und Schulter reibt man an den Knochen mit Pfeffer ein. In das Pökelfaß legt man zuerst den Speck, mit der Schwarte nach unten, darauf die Schinken, in die Zwischenräume das klein geschlagene Fleisch, packt alles fest ein. Man beschwert das Fleisch mit Brett und Stein. Mit der sich bildenden Lake beschöpft man das Fleisch möglichst jeden Tag.

Pökellake zu Dauerfleisch.

Auf 8—10 kg Fleisch	50—80 g Zucker,
500 g Salz,	3 l Wasser.
40 g Salpeter,	

Salz, Salpeter und Zucker werden gut vermischt, mit einem Teil das Fleisch tüchtig eingerieben, dieses in ein Faß gelegt. Das übrige Salz usw. wird mit dem Wasser aufgekocht und erkaltet über das Fleisch gegossen, es muß mit Lake bedeckt sein, wenn Lake fehlt, muß etwas nachgekocht werden.

Man beschwert das Fleisch mit Brett und Stein. Der Raum zum Pökeln darf nicht zu kalt sein und nicht zu warm, etwa 6—10 Grad, höchstens 12 Grad, sonst pökelt das Fleisch nicht durch. Soll Pökelfleisch sich lange halten, kann es nach dem Durchpökeln in einen kälteren Raum gestellt werden.

Die Pökelzeit für Speck, Rollschinken 2—3 Wochen
" " Bauchstück 3—4 "
" " Schinken von 8 kg 5—6 "

Pökellake, Schweinefleisch schnell zu pökeln.

2 kg Schweinefleisch,
40 g = 2 Eßl. Salpeter,
20 g = 2 Eßl. Zucker,
250 g Salz,
2 l Wasser.

Das Fleisch wird mit Salz, Salpeter und Zucker eingerieben, der Rest übergestreut. Dann werden 2 l Wasser kochend gemacht und über das in einen Topf gelegte Fleisch gegossen; wenn es erkaltet ist, wird es mit einem Brett und Stein beschwert. Nach 3 Tagen kocht man die Lake auf, schäumt sie aus und gießt sie kalt auf das Fleisch. In 8 Tagen ist das Fleisch rot, wenn das Gewicht des Fleischstückes wie oben angegeben ist. Größere Stücke müssen länger in der Salzlake liegen. Liegt das Fleisch länger als 8 Tage in der Salzlake, so muß es vor dem Gebrauch nachtüber gewässert werden.

Lake Schweinefleisch zu spritzen.

¼ l Wasser,
20 g = 1 Eßl. Salz,
½ Teel. Salpeter,
1 Teel. Zucker.

Das Wasser wird mit den Zutaten gemischt, mit der Spritze aufgezogen, die lange Spitze in das Fleisch gestoßen und die Lake an verschiedenen Stellen eingespritzt. Von außen wird das betreffende Fleisch mit etwas Salz, Zucker, Salpeter eingerieben, nach einem Tag abgetrocknet und 1—2 Tage in den Rauch gehängt.

Das Räuchern von Speck, Bauchstück, Schinken.

Damit das Salz nach dem Räuchern nicht auskristallisiert, ist es gut, das Fleisch nach dem Pökeln abzuwaschen, abzutrocknen und 1—2 Tage zum Betrocknen aufzuhängen. Die Dauer des Räucherns richtet sich danach, ob Tag und Nacht Rauch erzeugt wird. Das beste Räuchermittel sind Sägespäne (Buchen, Wacholder). Fleisch, das gepökelt werden soll, darf vorher nicht gewaschen werden.

Räuchert man im offenen Schornstein und will man das Fleisch vor Ruß schützen, kann man es mit Kleie einreiben oder in dünnen klaren Stoff einnähen.

Räuchern von	Speck	2—3 Wochen
„ „	Bauchstück	2—3 „
„ „	Schinken von 8 kg	5—6 „

Zu Schinken in Burgunder und gebackenem Schinken wird derselbe kürzere Zeit gepökelt und 4—8 Tage geräuchert.

Lachsschinken.

Von dem Rippespeer (Rückenstück) löst man das Fleisch in einem ganzen Stück ab, pöckelt es etwa 4 Tage, siehe: Schweinefleisch trocken zu pökeln, oder man legt es in Pökellake, siehe: „Schweinefleisch schnell zu pökeln". Nach 4 Tagen nimmt man das Fleisch heraus, trocknet es ab, läßt es einen Tag aufgehängt betrocknen, schneidet das Fleisch in der Mitte durch, klappt es zusammen, steckt es in einen dicken Rinderdarm oder wickelt es in die Netzhaut und beschnürt es. Soll der Lachsschinken bald verbraucht werden, dann räuchert man ihn 2—3 Tage, im anderen Fall 8—10 Tage.

Nach einer anderen Art kann man den Lachsschinken mit Salz, Salpeter und Zucker gut einreiben, gleich in den Darm stecken und gleich räuchern.

Blasenschinken.

1 Schweineschinken von 5 kg,	30 g Salpeter,
2 l Wasser,	30 g Zucker,
500 g Salz,	2 Schweineblasen.

Den gewaschenen Schinken befreit man von der Schwarte, löst die Knochen aus, indem man die dünne Fleischseite der Länge nach aufschneidet, und ihn in zwei möglichst gleichmäßig große Teile schneidet. Ist der Schinken sehr fett, so löst man das Fett bis auf eine etwa fingerdicke Schicht in ebenso dicken Lagen ab. Die beiden Schinkenhälften werden nun mit der Hälfte Salz, Salpeter und Zucker gut eingerieben, ebenso das abgeschnittene Fett. Die beiden Hälften werden dann — jede für sich — fest zusammengerollt, an den mageren Stellen mit dem abgeschnittenen Fett belegt und mit weißem gebrühten Bindfaden umschnürt. Darüber zieht man nun die gut gereinigte Schweineblase; man näht sie dicht zusammen, so daß sie überall am Fleische anliegt. Inzwischen hat man das Wasser mit dem übrigen Salz, Salpeter und Zucker aufgekocht

und erkalten lassen. In dieser Lake müssen die beiden Schinkenhälften 10—14 Tage liegen und täglich gewendet werden. Sind die Stücke genügend durchgepökelt, nimmt man sie heraus, trocknet sie gut ab, umschnürt sie nochmals mit Bindfaden und hängt sie 2 bis 3 Wochen in den Rauch.

Verwendung des Schweinefleisches.

Gutes Schweinefleisch von einem jungen, gemästeten Schwein hat eine weißliche, mattrosa Farbe, weil es mit vielen Fetteilen durchzogen ist. Der große Fettgehalt macht es schwer verdaulich. Die Teile des Schweines werden in verschiedenster Art verwendet.

Schinken zum Braten, Pökeln, Räuchern.
Schulter zum Braten, Pökeln, Räuchern, zur Wurst.
Rücken zu Koteletts, Rippespeer, Lachsschinken. Der ganze Rücken zu Yorkshirerücken, Kaßeler Rippespeer.
Kamm zu Koteletts, zum Pökeln.
Filet im ganzen zum Braten. — Filetsteak.
Bauchstück gepökelt, geräuchert.
Speckseite gepökelt, geräuchert — zum Schmalz.
Eisbein zu Sülze, in Aspik, zur Wurst.
Kopf zu Sülze, Wurst, Preßkopf.
Brägen (Gehirn) gedämpft.
Zunge zur Wurst.
Schmeer (Flomen) ausgebraten zu Schmalz.
Nieren, Milz gedämpft.
Blut zur Wurst.
Leber zur Wurst.
Därme und Magen zur Wurst.

Schweinebraten

für 10—12 Personen.

2½ kg Schinken,	Wasser,
20 g = 2 Eßl. Salz,	Kartoffelmehl.

Man verwendet dazu den Schinken oder die Schulter mit der Schwarte, schneidet dieselbe mit einem scharfen Messer, aber nicht zu tief, in Würfel. Nun salzt man den Braten, wenn möglich einen Tag vorher, läßt ihn am kalten Ort stehen. In die Bratpfanne kann man eine Bratenleiter legen, damit der Braten nicht ansetzt, darauf den Braten mit der Schwartenseite nach unten, gießt ¼ l kochendes Wasser hinzu, bringt ihn in einen nicht zu heißen Ofen, nach 1 Stunde kehrt man den Braten; ist das Wasser verdampft und hat sich ein brauner

Ansatz gebildet, gießt man etwas heißes Wasser hinzu und beschöpft recht oft. Ein Braten von 2½ kg braucht 2½ bis 3 Stunden, um gar zu werden. Die Oberhitze darf bei der langen Bratzeit nicht zu scharf sein. Ein Schinken von größerem Gewicht braucht längere Zeit, auch kommt es darauf an, ob das Tier alt oder jung ist, von einem alten Tier ist die Schwarte dick. Ist die Schwarte schon knusperig, aber der Braten noch nicht weich, so muß dieselbe abgenommen oder mit einem recht festen Mehlteig bedeckt werden, der sich nach dem Garsein leicht abklopfen läßt. Ist der Braten sehr fett, schöpft man Fett von der Soße ab, bindet dieselbe mit glattgerührtem Kartoffelmehl, gießt sie durch ein Sieb. Für 10 Personen 1 l Soße. Beim Aufschneiden fängt man an dem Röhrenknochen an, schneidet um denselben herum dünne Scheiben, legt diese auf eine Bratenschüssel und die Schwartenstückchen herauf.

Restverwendung, siehe: Restverwendung vom Schwein.

Rippespeerbraten

für 6—8 Personen.

1½ kg Rippespeer,
15 g = 1½ Eßl. Salz,
Wasser,
Kartoffelmehl.

Hierzu verwendet man die fleischigen Rippen, das sogenannte Rippespeer oder Kotelettstück, schneidet die hochstehenden Knochen des Rückgrates ab, salzt es und legt es in eine Bratpfanne, die Rippen nach unten. Man gießt ¼ l kochendes Wasser unter, bringt das Rippespeer in einen heißen Ofen. Ist das Wasser verdampft und hat sich ein brauner Ansatz gebildet, gießt man etwas heißes Wasser dazu. Unter öfterem Begießen bratet man das Rippespeer in 2—2½ Stunden gar. Für 6 Personen ½ l Soße, dieselbe wird mit Kartoffelmehl gebunden und durch ein Sieb gegossen. Das Rippespeer wird in fingerdicke Stücke geschnitten, eins mit der Rippe und eins ohne Rippe.

Rippespeerbraten gefüllt

für 6—8 Personen.

1½ kg Rippespeer,
125 g Backobst od. Pflaumen,
etwas Majoran,
Kartoffelmehl,
15 g = 1½ Eßl. Salz,
Wasser.

Hierzu verwendet man die fleischigen und dünnen Rippen zusammenhängend, nur in der Mitte geknickt. Man legt nun auf die innere, mit Salz eingeriebene Seite des Rippespeers Backobst: Pflaumen, Äpfel, Birnen, gut gewaschen, etwas Majoran, klappt es zusammen, umschnürt es mit Bindfaden, so

daß die Füllung fest eingeschlossen ist. Nachdem man das Rippespeer noch auf der äußeren Seite gesalzen hat, legt man es in die Bratpfanne, die fleischige Seite nach unten, gießt ¼ l kochendes Wasser unter und bringt es in einen recht heißen Ofen; nach 1 Stunde wird das Rippespeer gewendet und weiter behandelt wie das Rippespeer. Vor dem Aufschneiden wird der Faden entfernt.

Yorkshirerücken

für 8—10 Personen.

2½ kg Yorkshirerücken, Wasser, | Kartoffelmehl.

Unter Yorkshirerücken versteht man den unzerteilten Schweinerücken mit der Schwarte, welcher nur gepökelt oder auch noch geräuchert wird. Der Rücken darf nicht zu fett sein, man legt ihn 4—5 Tage in Pökellake, siehe: „Schweinefleisch schnell zu pökeln", oder man spritzt ihn und kann ihn dann noch 1—2 Tage räuchern.

Vor dem Braten wird er einige Stunden gewässert, die Schwarte mit einem scharfen Messer nicht zu tief in längliche Würfel geschnitten. Der Rücken wird mit der Schwartenseite auf eine Bratenleiter in die Bratpfanne gelegt, heißes Wasser dazu gegossen und ½—¾ Stunde gebraten, dann gewendet und in etwa 1½ Stunden gar gebraten. Ist die Schwarte braun und knusperig, kann sie abgenommen und warm gestellt werden. Die Soße kann man mit Kartoffelmehl binden oder man gibt Burgundersoße dazu. Das Fleisch wird vom Rücken abgelöst, in schräge Streifen geschnitten und wieder heraufgelegt.

Zur Verzierung: Die Schwarte, verschiedene Gemüse, weiße Bohnen, Haricots verts, Flageolets, geröstete Kartoffeln, Maronen, Makkaroni, geschmorte Gurken, gedünstete Tomaten.

Kaßeler Rippespeer

für 6—8 Personen.

1½ kg Kaßeler Rippespeer, Wasser, | Kümmel nach Geschmack, Kartoffelmehl.

Die an dem Rippespeer hochstehenden Knochen des Rückgrates werden abgehackt. Man legt das Rippespeer 3 Tage in kalte Salzlake, siehe: Schweinefleisch schnell gepökelt, oder reibt es nur tüchtig mit Salz ein und beschwert es; dann muß es öfter mit der sich bildenden Lake eingerieben werden. Danach hängt man es 24 Stunden in Rauch; ist derselbe schwach,

2 Tage. Vor dem Gebrauch muß man das Fleisch ein paar Tage hängen lassen, damit sich der Rauchgeschmack verliert. Das Kaßeler Rippespeer ist auch beim Fleischer zu kaufen. Es wird gebraten wie Rippespeerbraten oder gekocht, man kann Kümmel hinzugeben. Man reicht dazu Sauerkohl oder Backobst.

Verzierung zu warmem Kaßeler Rippespeer: Verschiedene Gemüse, weiße Bohnen, geröstete Kartoffeln, Maronen, Makkaroni, Pilze, römische Pasteten mit Gemüse gefüllt.

Verzierung zu kaltem Kaßeler Rippespeer: Bräunlicher Aspik, Gemüse, Morcheln, grüner Salat.

Schweineschinken gepökelt, gekocht.

Nachdem der Schinken durchgepökelt ist, verwendet man ihn abgekocht mit Backobst oder mit Burgundersoße, Zwiebelsoße oder zu kaltem Aufschnitt. Der Schinken muß nachtüber eingewässert, mit kochendem Wasser aufgesetzt und 4—5 Stunden gekocht werden.

Schweineschinken gebacken

für 12—15 Personen.

3 kg geräucherter Schinken,	Wasser,
2½ kg Schrotmehl,	2 Rezepte Burgundersoße.

Man verwendet dazu schwach gepökelten oder gespritzten und schwach geräucherten Schinken. Der Schinken wird einige Stunden gewässert und abgetrocknet. Man bereitet von dem Schrotmehl und Wasser einen recht festen Teig, rollt ihn 2 cm dick aus, legt den Schinken mit der gewölbten Seite herauf, drückt den Teig fest um den Schinken. Auf ein mit Mehl bestreutes Blech legt man den Schinken, die gewölbte Seite nach unten, und backt ihn 4—5 Stunden.

Die Kruste wird entfernt, die Schwarte abgenommen. Beim Aufschneiden fängt man an dem Röhrenknochen an, schneidet um denselben herum dünne Scheiben, legt diese auf eine Bratenschüssel.

Verzierung: Verschiedene Gemüse, weiße Bohnen, Haricots verts, Flageolets, geröstete Kartoffeln, Maronen, Makkaroni, geschmorte Gurken, gedünstete Tomaten.

Der Schinken kann erkaltet aufgeschnitten und dicke, kalte Meerrettichsoße dazu gereicht werden.

Schinken in Burgunder

für 12—15 Personen.

1 geräuchert. Schweineschinken von 3 kg,
20 Stück kleine Zwiebeln,
20 g = 1 Eßl. Butter,
10 g = 1 Eßl. Zucker,
etwas Fleischbrühe,
2 Rezepte Burgundersoße, siehe: Burgundersoße.

Man verwendet schwach gepökelten oder gespritzten Schinken, der noch geräuchert werden kann. Er wird nach Vorschrift abgekocht oder gebacken.

Der Schinken kann sehr gut in einer mit Butter ausgestrichenen, mit gut schließendem Deckel versehenen Bratpfanne bereitet werden. Er wird im eigenen Saft in etwa 4 Stunden gar gemacht. Nötigenfalls wird wenig heißes Wasser dazugegossen. Von gepökeltem gekochten Schinken kann man die Brühe zur Burgundersoße verwenden, von dem geräucherten nicht, man nimmt dann Fleischbrühe. Man bereitet die Burgundersoße ohne Zwiebeln und gibt die Soße von den glasierten Zwiebeln dazu. Die Zwiebeln werden geputzt, 5 Minuten gekocht. Dann bräunt man Butter und Zucker, gießt etwas Fleischbrühe hinzu, schmort darin die Zwiebeln, bis sie weich und glänzend braun sind. Ist der Schinken gar, zieht man die Schwarte ab, spickt ihn, wenn er ganz zu Tisch gegeben wird, mit Nelken und steckt eine Papierrosette an den Knochen. Meistens schneidet man den Schinken in Scheiben, legt sie in die Mitte einer Bratenschüssel, legt verschiedene Gemüse, Pilze, Makkaroni, weiße Bohnen, gedünstete Tomaten, glasierte Maronen, glasierte Gurken und glasierte Zwiebeln herum.

Sahneschinken

für 4 Personen.

500 g nicht zu dünn aufgeschnittener, geräucherter Schinken,
40 g = 2 Eßl. Butter,
⅛ l saure Sahne,
1 Messerspitze Mehl.

Die Schinkenscheiben werden eine Stunde in Wasser oder Milch gelegt, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt, dann geklopft. In einer Stielpfanne bräunt man die Butter, in der man die Schinkenscheiben schnell auf beiden Seiten bräunt, sie dürfen nicht hart werden. Dann nimmt man die Scheiben heraus, gießt die saure Sahne dazu. Die Soße muß etwas bräunlich werden wie Bratensoße; sollte sie jedoch nicht braun genug sein, gibt man etwas Zuckerfarbe dazu, bindet die Soße mit dem Mehl, schmeckt mit Salz ab und gießt sie über die Schinkenscheiben.

Schinkenkarbonade

für 4 Personen.

500 g nicht zu dünn aufgeschnittener, geräucherter Schinken,
1 Ei.

Zum Einwälzen:
Mehl und Paniermehl,
geriebene Semmel,
50 g Butter, 50 g Schmalz.

Die Schinkenscheiben werden 1 Stunde in Wasser oder Milch gelegt, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt, dann geklopft. Man verklopft das Ei, taucht ein Stück Schinken nach dem anderen hinein und wälzt es in geriebener Semmel mit Mehl und Paniermehl vermischt. Man bratet die Schinkenkarbonade in Butter und Schmalz hellbraun. Die Stücke müssen schnell braten, damit sie nicht hart werden.

Geräucherter Schweinekopf.

Der geräucherte Schweinekopf wird einige Stunden in Wasser gelegt, dann kann man ihn kochen oder bei nicht zu starker Hitze braten wie Schweinebraten. Man gibt ihn zu Backobst, Sauerkohl oder Erbsensuppe.

Spanferkel gefüllt.

Nachdem das Spanferkel sauber gewaschen ist, die Augen ausgestochen sind, trocknet man es mit einem Tuch ab und salzt es von innen und außen. Dann schneidet man vorsichtig von der unteren Seite die Sehnen an den Gelenken der Füße durch, damit sich die Füße umbiegen lassen, steckt dem Spanferkel ein Hölzchen ins Maul, um nach dem Garwerden eine Zitrone hineinzustecken, in die Augenhöhlen steckt man Perlzwiebeln. Nun füllt man das Spanferkel mit der feinen Kalbfleischfarce von 750 g Kalbfleisch, siehe: Feine Kalbfleischfarce, näht es zu, gibt ihm eine liegende Stellung, den Rücken nach oben, legt es in eine Bratpfanne, bestreicht es mit flüssigem Schmalz, legt 200 bis 250 g Butter in die Pfanne, gießt kein Wasser unter und bratet es in ziemlich heißem Ofen in 2 bis 3 Stunden gar. Während des Bratens bestreicht man das Spanferkel mit flüssigem Schmalz mittels eines Pinsels, damit der Braten nicht fleckig wird. Wasser wird nur soviel zugegossen, daß die Soße nicht anbrennt. Den Bratensatz kocht man mit etwas kräftiger Fleischbrühe los, entfettet die Soße und rührt sie mit etwas Kartoffelmehl an. Dem Spanferkel steckt man eine Zitrone ins Maul und verziert mit Grünkohl oder Petersilie und Zitronenvierteln.

Schweinefilet (Lende)

für 4 Personen.

600 g Schweinefilet,
Speck zum Spicken,
5 g = ½ Eßl. Salz,
60 g = 3 Eßl. Butter,
⅛ l saure Sahne,
Mehl.

Das Filet wird gewaschen, vorsichtig geklopft, gehäutet, auf der glatten Seite, der Länge nach, mit feinen Speckfäden gespickt. Kurz vor dem Braten wird das Filet gesalzen. In einer kleinen Bratpfanne oder Stielpfanne läßt man die Butter hellbraun werden, legt das Filet mit der gespickten Seite nach unten hinein, bratet es unter öfterem Umwenden zehn Minuten; damit die Butter nicht verbrennt, gießt man wenig heißes Wasser zu. Das Filet muß innen rosa sein; man nimmt es heraus, stellt es gut verdeckt, nicht zu heiß. Von den Sehnen hat man etwas Brühe gekocht, gießt diese zur Butter, auch die Sahne und macht die Soße mit glattgerührtem Mehl bündig. Das Filet schneidet man von der Spitze in schrägen Scheiben.

Verzierung: Salat, grüne Petersilie, geröstete Kartoffeln, Makkaroni.

Gefüllte Schweinefilets

für 6–8 Personen.

2 Schweinefilets, Eiweiß,
200 g Fleischfarce von Klopsfleisch od. halb Schweine-, halb Kalbfleisch,
10 g = 1 Eßl. Salz,
80 g = 4 Eßl. Butter,
¼ l saure Sahne,
Mehl.

Man bereitet zuerst die Fleischfarce, zu derselben kann man auch gehackte Steinpilze oder Champignons nehmen.

Die gehäuteten Filets werden breit geklopft, mit Eiweiß bestrichen. In die Mitte des einen Filets streicht man die Farce, legt das andere Filet herauf, näht sie zusammen und salzt das Fleisch. Man schmort oder bratet die Filets in ¾ bis 1 Stunde gar, nimmt sie heraus, entfernt den Faden, gibt die Sahne zur Soße und bindet sie mit glattgerührtem Weizenmehl.

Verzierung: Salat, Endiviensalat, grüne Petersilie, Makkaroni, geröstete Kartoffeln.

Dampfkarbonade

für 4 Personen.

700 g Schweinekoteletts,
Wasser,
Salz, Maggi's Würze,
3 Pfefferkörner,
3 Gewürzkörner,
2 Zwiebeln, in Scheiben,
3 Eßl. geriebene Semmel.

Die Koteletts werden aus dem Schweinerücken (Rippespeer) geschnitten; es darf nicht zu viel Fett daran sein. Man wäscht die Koteletts schnell oder schabt sie ab, schneidet die Sehne am Rande durch, klopft die Stücke, setzt sie mit soviel kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer, daß dasselbe knapp übersteht, tut Pfeffer, Gewürz, Zwiebeln heran. In 1½ Stunden etwa ist das Fleisch weich, dann nimmt man es heraus, tut die geriebene Semmel an die Soße, die ¼ Stunde kochen muß. Ist die Soße nicht bündig genug, rührt man etwas Kartoffelmehl an, gibt Maggi's Würze dazu, schmeckt nochmals ab. Die Soße wird durch ein Sieb gegossen, mit dem Fleisch noch einmal in die Pfanne genommen und aufgekocht, in tiefer Schüssel angerichtet.

Geschmortes Schweinefleisch mit Pflaumen

für 4 Personen.

1 kg mageres Schweinefleisch,
40 g = 2 Eßl. Butter,
Wasser,
4 Gewürzkörner,
150 g Backpflaumen,
Salz,
½ Lobeerblatt,
Kartoffelmehl,
Zucker nach Belieben.

Das Fleisch wird in der Butter gebräunt, kochendes Wasser dazugegossen, gesalzen, Lorbeerblatt, Gewürz hinzugegeben. Hat das Fleisch eine Stunde gekocht, gibt man die Hälfte der Pflaumen heran, welche vorher gewaschen und ausgesteint sind. Ist das Fleisch fast weich, gibt man den Rest der Pflaumen hinzu. Wenn das Fleisch weich ist, etwa in 2—3 Stunden, macht man die Soße mit Kartoffelmehl bündig, schmeckt mit Zucker und Salz ab, schneidet das Fleisch in Scheiben und gibt es mit der Soße in einer tiefen Schüssel zu Tisch.

Schweinefleisch in Bier

für 4 Personen.

1 kg Schweinefleisch,
½ Flasche Braunbier,
Pfeffer, Salz,
4 Gewürzkörner,
1 Zwiebel mit 3 Nelken gespickt,
½ Lorbeerblatt,
Petersilie, Sellerie,
50 g Kochkuchen,
Kartoffelmehl,
Zucker,
Zitronensaft oder Essig.

Das Schweinefleisch, welches nicht fett sein darf, wird gewaschen, in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt, dann gibt man die Gewürzkörner, Lorbeerblatt, Zwiebel mit Nelken gespickt,

in Scheiben geschnittene Petersilie und Sellerie hinein, kocht das Fleisch in etwa 2—2½ Stunden weich. Das Fleisch wird herausgenommen, das Bier in die Brühe gegossen, der mit warmem Wasser aufgelöste Kochkuchen dazugegeben, gut verkocht, und die Soße durch ein Sieb gegossen, dann noch einmal auf das Feuer genommen. Man macht die Soße mit Kartoffelmehl bündig, schmeckt mit Zucker, Salz, Zitronensaft oder Essig ab, legt das in Scheiben geschnittene Fleisch hinein und schmeckt nach dem Aufkochen nochmals ab.

Reste vom Schweinebraten können auch mit Biersoße gegeben werden, dann muß Fleischbrühe zur Soße verwendet werden, die am besten aus Maggi's Fleischbrühwürfeln bereitet wird.

Schweinenieren gedämpft

für 4 Personen.

2 Paar Schweinenieren,
250 g Schweinefleisch,
Salz,
Wasser,
4 Gewürzkörner,
4 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
2 Eßl. geriebene Semmel,
Maggi's Würze.

Nachdem die Nieren gut gewaschen sind, schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, setzt sie mit reichlich kaltem Wasser auf das Feuer, läßt sie 10 Minuten kochen, gießt das Wasser ab, spült mit warmem Wasser die Nieren ab, da sich Schaum ansetzt. Nun gibt man die Nieren und das Schweinefleisch in kochendes Wasser, welches knapp überstehen muß, gibt Salz, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt hinzu und läßt alles in etwa 2 Stunden weich kochen, schüttet die geriebene Semmel an, läßt die Soße bündig kochen und schmeckt mit Maggi's Würze ab.

Schweinekoteletts (Karbonade) gebraten

für 4 Personen.

500—700 g Koteletts,
Salz, Pfeffer,
1 Ei,
Paniermehl, Mehl,
geriebene Semmel,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 2 Eßl. Schmalz,
Maggi's Würze.

Die Koteletts werden von dem Schweinerücken (Rippespeer) fingerdick geschnitten, schnell gewaschen oder abgeschabt. Man erhält 4—5 Stück aus 500 g. Man entfernt das Fett, schneidet die Sehne durch, welche das Kotelett umgibt, damit sie sich nicht zusammenzieht, sobald das Kotelett heiß wird. Man klopft die Koteletts, schiebt sie gut zusammen, salzt und

pfeffert sie leicht, wälzt die Koteletts in mit Wasser verklopftem Ei oder nur in mit Wasser verklopftem Eiweiß, dann in Paniermehl, das mit Mehl und geriebener Semmel gemischt ist, klopft dieses an, damit es nicht beim Braten abfällt und dann verbrennt. Die Butter und etwas Schmalz werden in der Pfanne hellbraun gemacht, die Koteletts darin unter Wenden in 4—5 Minuten zu schöner Farbe gebraten. Sind größere Mengen zu braten, so muß das Fett öfter abgegossen und durch neues ersetzt werden. Als Soße nimmt man das Fett, in dem die Koteletts gebraten sind, gießt an der Seite des Feuers etwas Wasser und Maggi's Würze dazu und gießt die Soße durch ein Sieb. Werden die Koteletts warm gestellt, dürfen sie nicht zugedeckt werden, damit die Kruste nicht weich wird. Als Beilage Gemüse, Salat, Gurken oder eingemachte Früchte.

Falsche junge Hühner

für 4 Personen.

600 g Schweinekamm oder Kalbsschnitzel in 4 Scheib.
250 g Klopsfleisch zu Farce,
Salz, Pfeffer,
grüne Petersilie,
⅛ l saure Sahne,
Wasser,
Mehl.

Die Knochen werden abgeschnitten, zur Soße ausgekocht. Das Fleisch wird geklopft, gesalzen, wenig gepfeffert. Mit der Fleischfarce bestreicht man die Fleischscheiben, legt ein Sträußchen Petersilie herauf, rollt sie zusammen und bindet einen Faden herum. In der hellbraunen Butter bräunt man die Röllchen, schmort sie mit wenig Wasserzusatz gar, gibt die Sahne hinzu und bindet die Soße mit Weizenmehl. Die Fäden werden entfernt und die Röllchen in der Soße angerichtet. Es können die falschen jungen Hühner auch ohne die Farce bereitet werden.

Sülzkoteletts

für 4 Personen.

500 g Schweinekoteletts in 4—5 Scheiben,
¾ l Wasser,
2 Eßl. Essig,
Salz,
4 Pfefferkörner,
4 Gewürzkörner,
1 kleine Zwiebel,
30 g weiße Gelatine auf ¾ l Brühe,
1—2 Eiweiß.

Die Koteletts werden schnell gewaschen oder abgeschabt, das Fett entfernt, die Sehne durchgeschnitten. Die Koteletts

werden in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt, aufgekocht, dann Pfefferkörner, Gewürz, Zwiebel hinzugegeben und in etwa 1—1½ Stunden gar gekocht. Die verdampfte Flüssigkeit muß ergänzt werden. Nach dem Garwerden schmeckt man nochmals ab und nimmt den Essig dazu, die Brühe muß kräftig gesalzen und gewürzt sein, sie wird gemessen, mit Eiweiß geklärt, siehe: Klären mit Eiweiß. Man färbt die Brühe leicht gelblich mit etwas Zuckerfarbe, gießt sie über die in eine Schale gelegten Koteletts. Die Sülzkoteletts können auch in Sülzkotelettformen gelegt werden, etwas Brühe wird in die Form gegossen, dieselbe muß steif werden, eine Verzierung von Gurken-, Ei-, Mohrrübenscheiben, Morcheln wird heraufgelegt, wieder etwas kalte Brühe aufgegossen, die wieder steif werden muß, dann wird das Kotelett heraufgelegt, die Form mit kalter Brühe gefüllt und kalt gestellt. Nach dem Steifwerden stürzt man die Koteletts, gibt sie zu Bratkartoffeln mit Essig oder Remouladensoße.

Sülze.

Man verwendet dazu Schweinekopf, Schweinefüße.

Das Fleisch wird mit Salz, Gewürz- und Pfefferkörnern weich gekocht.

Man rechnet auf:

500 g gekochtes in Würfel geschnittenes Fleisch,	2 Eiweiß,
1 l Brühe,	2 Eßl. Wasser.

Der Schweinekopf wird abgewaschen, gewässert, herausgenommen, gebrüht, damit die Brühe zarter wird. Dann setzt man alles Fleisch mit heißem Wasser und Salz auf das Feuer, legt Gewürz- und Pfefferkörner heran. Ist das Fleisch weich, in etwa 3 Stunden, dann muß sich die Schwarte leicht durchritzen lassen. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und muß, wie auch das Fleisch, erkalten; man nimmt die Fettlage von der Brühe ab, kocht die Brühe auf, schmeckt mit Salz scharf ab. Um die Sülze länger aufzubewahren, gießt man etwas Essig heran. Will man die Brühe recht klar haben, so klärt man dieselbe mit Eiweiß, siehe: Klären mit Eiweiß. Das geschnittene Fleisch wird in Schalen oder Formen gelegt, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült sind, die Brühe wird übergegossen. Bis die Masse anfängt kalt zu werden, ist es gut, öfter vorsichtig durchzurühren, damit die Fleischstückchen nicht auf dem Boden der Form bleiben. Zu Sülze gibt man Essig oder Remouladensoße.

Verfeinert wird die Sülze, wenn man zu ihrer Herstellung noch Kalbfleisch verwendet. Es wird mit dem Schweinefleisch gekocht, muß früher herausgenommen werden, da es schneller weich kocht.

Sollte die Brühe nicht steif genug werden, kann man noch etwas Gelatine dazugeben.

Schweinefüße in Gallert.

Die Schweinefüße werden schnell in acht Tagen gepökelt, siehe: „Schweinefleisch schnell gepökelt". Mit kaltem Wasser setzt man dieselben auf das Feuer, legt nach dem Schäumen Gewürz- und Pfefferkörner an; sind die Schweinefüße weich, etwa in 2½—3 Stunden, nimmt man sie heraus, löst die Knochen aus, entfettet die Brühe, klärt mit Eiweiß, siehe: Klären mit Eiweiß, gießt die Brühe über die in Schalen oder Formen gelegten Schweinefüße, die nach dem Steifwerden gestürzt werden. Dazu reicht man Remouladensoße oder Essig. Zur Verzierung kann man hart gekochte Eier verwenden.

Preßkopf.

Ein halber nicht zu fetter Schweinekopf wird gut gewaschen. Es ist ratsam, Fett abzuschneiden und 500 g mageres Schweinefleisch dazu zu nehmen, dann wird alles gepökelt, indem man es 8 Tage in kalte Salzlake legt, siehe: Schweinefleisch schnell gepökelt. Der Schweinekopf wird mit kochendem Wasser aufgesetzt, gekocht, bis das Fleisch recht weich ist, etwa 2½—3 Stunden. Aus dem Kopf löst man, wenn er weich ist, die Knochen. Man sondert Fleisch, Fett und Schwarte, legt in ein Tuch zuerst die Schwarte, dann schichtweise das Fleisch und Fett. Man achte darauf, daß Fleisch und Fett gut verteilt werden, wenn die Schwarte reicht, legt man auch oben herauf. Zwischen das Fleisch streut man reichlich pulverisierten Majoran, Pfefferkraut, Gewürz, Pfeffer, wenn nötig, auch noch Salz; nach Belieben kann auch Kümmel genommen werden. Dann schnürt man das Tuch fest um das Fleisch, legt es in eine Schale und beschwert es. Nach dem Erkalten entfernt man das Tuch. Der Preßkopf wird in Scheiben geschnitten und kann mit Remouladensoße gereicht werden.

Wenn der Preßkopf mit dem Tuch umschnürt ist, kann man ihn noch ½ Stunde in die heiße Brühe legen, damit er saftiger wird. Danach wird er in eine Schale gelegt und beschwert.

Schweinekopf, gefüllt.

1 Schweinekopf,
Salz,
2 kg Schweinefleisch,
20 Gewürzkörner,
15 Pfefferkörner,
Pastetengewürz,
Essig, Wasser,
4 Zwiebeln,
5 Lorbeerblätter.

Der Kopf wird gewaschen, auf der Halsseite aufgeschlagen, so daß man ihn auseinanderklappen kann. Das Gehirn wird herausgenommen. Das Innere des Kopfes muß gut gereinigt werden. Wenn die Augen ausgestochen und die Zunge herausgenommen sind, wässert man den Kopf 1 Stunde. Die Zunge wird gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt. Der Kopf wird weich gekocht, dann werden die Knochen ausgelöst. Den Kopf legt man mit der Schwartenseite auf ein Brett, gibt die Füllung hinein, die man von dem Schweinefleisch, Salz, Pastetengewürz bereitet hat, legt die abgezogene Zunge herauf und wickelt ihn fest in ein Tuch. Man achte darauf, daß der Kopf eine gute Form hat. Nun setzt man ihn mit ⅓ Essig, ⅔ Wasser, Zwiebeln, Salz, Gewürzen auf das Feuer, kocht ihn langsam in 3—4 Stunden weich und versucht dies vorsichtig mit einer Spicknadel. — In der Brühe muß der Kopf abkühlen, dann wird er herausgenommen, das Tuch abgewickelt und der Kopf auf einer Bratenschüssel angerichtet. Man bespritzt ihn mittels einer Tüte mit Schweineschmalz.

Verzierung: Petersilie, Grünkohl, Zitronen, braune Aspikdreiecke. Zum Schweinekopf gibt man Cumberlandsoße.

Bratklops

für 4—6 Personen.

250 g gehackt. Schweinefleisch,
250 g gehacktes Rindfleisch,
⅛ l geriebene Semmel,
⅛ l Wasser,
1 Ei,
20 g = 1 Eßl. Butter geschmolzen,
½ Teel. pulv. Gewürz,
1 Prise Pfeffer,
2 Teel. Salz,
wenig geriebene Zwiebel,
Paniermehl, Mehl und geriebene Semmel,
50 g Butter und 50 g Schmalz oder Palmin.

Die Zutaten werden gut miteinander vermischt, ein Klops zur Probe gemacht; ist derselbe zu fest, muß noch Wasser zugegossen werden. Man schmeckt ab und formt 12 Klopse rund und platt, wälzt sie in geriebener Semmel mit Mehl und Paniermehl vermischt, bringt die Klopse in das in einer Stiel-

pfanne hellbraun gemachte Fett, bratet sie unter Umwenden auf nicht zu scharfem Feuer zu schöner Farbe. Als Soße nimmt man das Fett, in dem die Klopse gebraten sind, gibt an der Seite des Feuers etwas Wasser dazu und gießt die Soße durch ein Sieb. Sind viele Klopse zu braten, muß ab und zu Soße fertiggestellt und neues Fett in die Pfanne gegeben werden.

Bouletten (Frikandellen)

für 4—6 Personen.

250 g gares, gehacktes Rind- oder Kalbfleisch,
250 g rohes, gehacktes, fettes Schweinefleisch,
⅛ l geriebene Semmel,
⅛ l Wasser, 1 Ei,
20 g = 1 Eßl. Butter,
½ Teel. Gewürz, pulv.,
1 Prise Pfeffer,
2 Teel. Salz,
wenig geriebene Zwiebel,
Paniermehl,
Mehl und geriebene Semmel,
50 g = 2½ Eßl. Butter,
50 g = 2½ Eßl. Schmalz.

Bouletten sind Bratklopse, die zur Hälfte aus gekochtem und zur Hälfte aus rohem Fleisch bereitet werden. Bereitet wie Bratklopse.

Saure Klopse (Königsberger Klopse)

für 4—6 Personen.

250 g gehackt. Schweinefleisch,
250 g gehacktes Rindfleisch,
⅛ l Wasser,
⅛ l geriebene Semmel,
1 Prise Pfeffer,
½ Teel. Gewürz, pulv.,
1 Ei, 2 gestr. Teel. Salz,
1 Eßl. geschmolz. Butter,
wenig geriebene Zwiebel.

Zur Soße:

¾ l Wasser, Salz,
1 Lorbeerblatt,
1 Zwiebel in Scheiben,
3 Eßl. geriebene Semmel,
1 Eigelb, Zucker,
1 Zitrone oder Essig.

Fleisch, Wasser, geriebene Semmel, die geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer, Gewürz, geriebene Zwiebel werden gut durchgearbeitet. Nun macht man einen Klops zur Probe. Man kocht das Wasser mit Zwiebel, Salz, Lorbeerblatt gut durch. Hat man das Fleisch selbst fein gemacht, so kocht man die Abgänge mit. Aus dieser Masse werden 12 Klopse rund geformt, in die kochende Brühe gebracht und in 10 Minuten gar gekocht. Die Klopse werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die geriebene Semmel an die Soße geschüttet und gut verkocht. Ist die Soße nicht bündig genug, kann man etwas Kartoffelmehl anrühren, dann mit Zucker, Salz, Zitronensaft oder Essig

abschmecken. In der fertigen Soße läßt man die Klopse aufkochen, schmeckt sie noch einmal ab und gibt das mit Wasser verrührte Eigelb durch ein Sieb dazu. Die Soße darf dann nicht mehr kochen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Nach Geschmack kann der Zucker fortbleiben. Man kann auch Kapern und Perlzwiebeln in die Soße geben.

Zur Soße kann auch eine weiße Mehlschwitze von 40 g = 2 Eßl. Butter und 40 g = 3 Eßl. Mehl bereitet werden.

Saure Klopse (feine)

für 4—6 Personen.

250 g gehackt. Schweinefleisch,
250 g gehacktes Kalbfleisch,
2 kleine Semmel,
2 Eigelb, Salz,
1 Eßl. geschmolzene Butter,
wenig geriebene Zwiebel,
½ Teel. pulv. Gewürz,
1 Prise Pfeffer,

Zur Soße:
etwa ¾ l Fleischbrühe,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Saft einer halben Zitrone,
1 Eigelb,
2 Eßl. Weißwein,
2 Eßl. süße Sahne.

Das Fleisch muß recht fein gehackt sein. Man weicht die abgeschälten Semmel in kaltem Wasser ein, drückt sie gut aus. Die Semmel, die feingehackte und in Butter geschwitzte Zwiebel, das Eigelb nimmt man zu dem Fleisch, arbeitet es gut durch, schmeckt mit Salz, Gewürz und Pfeffer ab. Aus dieser Masse formt man 12 runde Klopse, legt sie in die kochende Brühe und kocht sie in 10 Minuten gar. Hat man Knochen und Fleischreste, so kocht man dieselben mit Suppengemüse aus, gießt die Brühe durch ein Sieb, oder man löst 3 Maggi's Fleischbrühwürfel auf, kocht darin die Klopse, hebt sie mit einem Schaumlöffel heraus. Dann bereitet man von Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, füllt etwa ¾ l Brühe auf, gibt Sahne und Weißwein dazu, schmeckt mit Zitronensaft ab. Die Klopse legt man wieder in die Soße, läßt sie einmal aufkochen und schmeckt nochmals ab; dann gibt man das mit Wasser verrührte Eigelb durch ein Sieb dazu und läßt nicht mehr kochen.

Fleischpudding mit Makkaroni

für 6 Personen.

250 g gehacktes Rindfleisch,
250 g gehackt. Schweinefleisch,
1 ganzes Ei,
⅛ l Wasser,
⅛ l geriebene Semmel,
2 gestr. Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
½ Teel. pulv. Gewürz,
75 g Makkaroni,
15 g Parmesankäse.

Die Makkaroni, am besten sind die langen, dünnröhrigen, werden in kleine Stücke gebrochen, schnell gewaschen, in kochendes Salzwasser getan und weich gekocht. Das Fleisch und alle Zutaten werden gut miteinander vermengt. Eine Puddingform wird mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgeklopft. Man füllt zuerst einen Teil der Fleischfarce hinein, drückt mit dem Löffel so, daß die Masse am Rande der Form etwas höher steht, damit die Makkaroni nicht vorgleiten; nun gibt man einen Teil Makkaroni hinein, die mit Parmesankäse bestreut werden, darüber wieder Fleischfarce usw., bis die Form fast gefüllt ist. Einen Teil der Makkaroni behält man zum Verzieren zurück. Im Wasserbade kocht man den Pudding 1½ Stunden. Ehe derselbe gestürzt wird, muß er mit einer Spicknadel einigemal durchstochen werden, damit sich das ausgekochte Fett einzieht. Man stürzt ihn auf eine flache Schale, überzieht ihn mit etwas Soße, legt abwechselnd ein Häufchen Makkaroni und kleine Fleischklößchen, die man vom Teig bereitet hat, herum. Geröstete Semmeldreiecke können zu der Verzierung verwendet werden. Man gibt dazu Sardellen- oder Senfsoße. Will man den Pudding einfacher bereiten, kann man den Parmesankäse fortlassen.

Pudding von garem Fleisch

für 6 Personen.

500 g gares Fleisch,
125 g roh., gehackt. Schweinefleisch od. frischer Speck,
4 Eier,
60 g = 3 Eßl. Butter,
wenig geriebene Zwiebel,
2 gestr. Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
½ Teel. pulv. Gewürz.

Das gare Fleisch wird mit dem Wiegemesser oder der Fleischmaschine feingemacht, dann das rohe Schweinefleisch, die Eigelb, geschmolzene Butter, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Gewürz dazugegeben. Ist alles gut vermengt, gibt man den Schnee der 4 Eier hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgeklopfte Puddingform, kocht den Pudding im Wasserbade 1½ Stunden. Auf eine flache Schale gestürzt, überzieht man ihn mit etwas Soße. Man gibt dazu Sardellen- oder Senfsoße.

Hackbraten (falscher Hasenbraten)

für 4—5 Personen.

250 g gehacktes Rindfleisch,
250 g gehackt. Schweinefleisch,
⅛ l geriebene Semmel,
4 Eßl. Wasser,

1 Ei,
2 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Messerspitze Gewürz,
Speck zum Spicken.

Zur Soße:
80 g = 4 Eßl. Butter,
⅛ l saure Sahne,
Mehl,
Maggi's Würze.

Das Fleisch und die Zutaten werden gut miteinander vermengt, fest zusammengedrückt, daß innerhalb keine Löcher bleiben. Man formt diese Masse nun länglich wie ein Brot, drückt recht gleichmäßig geschnittene Speckfäden auf der oberen Seite ein. In eine Bratpfanne legt man eine Bratenleiter oder Speckschwarte, darauf den Braten, mit der gespickten Seite nach oben, bestreut mit etwas geriebener Semmel und gießt die kochende, gebräunte Butter über und wenig heißes Wasser dazu, bratet den Hackbraten in ½ Stunde gar. Wenn sich ein brauner Ansatz in der Pfanne gebildet hat, wird etwas heißes Wasser nachgegossen und der Braten beschöpft. Die Hitze darf nicht zu scharf sein, sonst platzt der Braten. Die Soße bereitet man, wenn der Braten herausgenommen ist, indem man die Sahne hinzugießt, mit Mehl bindet und mit Maggi's Würze abschmeckt. Statt der Sahnesoße kann Tomatensoße bereitet werden. Der Braten wird in Scheiben geschnitten, aufgelegt, mit etwas Soße überzogen.

Ein Hackbraten von 500 g kann auch in einer Stielpfanne auf dem Herd unter Wenden bereitet werden. Man kann den gespickten Braten vor dem Garmachen mit Mostrich bestreichen und geriebener Semmel bestreuen.

Gefüllter Hackbraten.

Der vorbereitete Hackbraten wird auf einem mit geriebener Semmel bestreuten Brett platt gedrückt, mit hart gekochten Eiern, Pfeffergurkenstreifen, Kapern, roten (gepökelten, gekochten) Fleischstreifen belegt, zusammengerollt und gebraten. Dieser gefüllte Hackbraten eignet sich besonders gut zu kaltem Aufschnitt.

Bratwurst zu bereiten

für 6 Personen.

625 g mageres Schweinefleisch ohne Knochen,
125 g frischer Speck,
¼ l warmes Wasser,
3 gestr. Teel. Salz,
1 Messerspitze Pfeffer,
½ Teel. pulv. Gewürz,
2 m dünne Schweinedärme.

Fleisch und Speck werden in Stücke geschnitten, zweimal durch die Fleischmaschine genommen, mit Wasser vermengt,

mit Salz, Gewürz, Pfeffer abgeschmeckt und recht lose mit einer Wurststopfmaschine in die Därme gefüllt. Es ist gut, eine Probewurst zu braten. Diese Masse gibt 1 kg Wurst.

Der Teig kann durch 250 g Kalbfleisch verfeinert werden.

Bratwurst gebraten

für 4 Personen.

625 g Bratwurst,
Mehl,
Zuckerfarbe,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
30 g = 1½ Eßl. Schmalz.

Die Wurst wird etwa 5 Minuten gebrüht, dann auf ein Brett gelegt, mit Mehl von beiden Seiten beklopft, mit Zuckerfarbe bestrichen, dann auf schwachem Feuer in dem in einer Stielpfanne gebräunten Fett auf jeder Seite fünf Minuten gebraten. Beim Wenden der Wurst vermeide man das Einspicken. Als Soße gibt man das Fett, in dem die Wurst gebraten ist, mit etwas Wasserzusatz. Die Wurst kann auch ohne Mehl und Zuckerfarbe gebraten werden.

Bratwurst in Bier gekocht

für 4 Personen.

625 g Bratwurst,
¼ l Wasser,
⅜ l Braunbier,
Salz,
½ Lorbeerblatt,
1 Zwiebel mit 3 Nelk. gespickt,
4 Gewürzkörner,
Petersilie,
Sellerie,
40 g Kochkuchen,
Zucker,
Zitronensaft oder
Essig.

Wasser und Bier werden mit etwas Salz, Gewürz, Lorbeerblatt, mit Nelken gespickter Zwiebel, in Scheiben geschnittener Petersilie, Sellerie durchgekocht, dann kommt die vorher gebrühte Wurst hinein und muß ¼ Stunde kochen. Man nimmt sie heraus und gießt die Soße durch ein Sieb, setzt diese nochmals auf das Feuer. Der mit warmem Wasser aufgelöste Kochkuchen wird durch ein Sieb dazugegossen. Nun macht man die Soße mit Kartoffelmehl bündig, schmeckt mit Zucker, Salz, Zitronensaft oder Essig ab, legt die in Stücke geschnittene Wurst hinein und schmeckt nach dem Aufkochen nochmals ab.

Bratwurst mit Sahnensoße

für 4 Personen.

625 g Bratwurst,
60 g = 3 Eßl. Butter,
Wasser,
⅛ l saure Sahne,
etwas Mehl,
Salz.

Die Wurst wird etwa 5 Minuten gebrüht. Die Butter wird in einer Stielpfanne leicht gebräunt, die Wurst darin auf schwachem Feuer auf jeder Seite fünf Minuten gebraten; dann wird sie herausgenommen. Nun gießt man die Sahne und etwas Wasser in die Pfanne und bindet die Soße mit Mehl. Sollte sie nicht braun genug sein, gibt man etwas Zuckerfarbe dazu, schmeckt mit Salz ab und gießt die Soße auf die in Stücke geschnittene Wurst.

Bratwurst, sauer und süß

für 4 Personen.

625 g Bratwurst,
¾ l Wasser,
1 Eßl. Korinthen,
4 Gewürzkörner,
1 Lorbeerblatt,
Zitronensaft oder Essig,
Zucker,
Salz,
gebranntes Mehl.

Das Wasser wird mit Gewürz und Lorbeerblatt durchgekocht, die vorher gebrühte Wurst, die gut gereinigten Korinthen hineingegeben und ¼ Stunde gekocht; darauf wird die Wurst herausgenommen, die Soße mit gebranntem oder weißem Mehl bündig gemacht, mit Zucker, Salz, Zitronensaft oder Essig abgeschmeckt. Die Wurst wird in fingerlange Stücke geschnitten und in der Soße zu Tisch gegeben.

Rauchwurst (Zervelatwurst) I.

5½ kg mageres Schweinefleisch ohne Knochen,
2 kg Rindfleisch ohne Knoch.,
1½ kg frischer Speck ohne Schwarte,
20 g = 2 gestr. Eßl. Zucker,
220—250 g Salz,
25 g pulv. Pfeffer,
60 g Salpeter,
7 m Därme.

Das Fleisch wird von den Sehnen befreit, in Würfel geschnitten, ebenso der Speck. Das Rindfleisch wird viermal durch die Fleischmaschine genommen, das Schweinefleisch dreimal, der Speck zweimal, dann alles zusammen noch ein- bis zweimal, danach wird es mit den übrigen Zutaten ¾ Stunde geknetet. Man stopft die Masse mit einer Wurstmaschine recht fest in die vorbereiteten Därme, siehe: Därme vorbereiten (am besten Rinderdärme), spickt während des Stopfens ab und zu in die Wurst, damit die Luft herausgeht. Die Würste müssen sehr fest abgebunden werden. An einem Ende bindet man eine Schlinge, um die Wurst auf eine Stange zu hängen. Sie muß dann 1 bis 2 Tage an einem nicht zu warmen Ort hängen, damit sie betrocknet; dann hängt man sie 10—14 Tage in den

Rauch. Ist viel Abgang durch Sehnen, dann ist es besser, etwas weniger Salz und Pfeffer zum Fleisch zu nehmen.

Will man die Wurst lange aufbewahren, so muß weniger Rindfleisch, dafür mehr Schweinefleisch hinzugenommen werden.

Rauchwurst (Zervelatwurst) II.

3 kg Schweinefleisch ohne Knochen,	175 g Salz,
1½ kg Rindfleisch ohne Knochen,	20 g Salpeter,
1 kg frischer Speck,	10 g = 1 Eßl. Zucker,
	10 g pulv. Pfeffer,
	4—5 m Därme.

Zubereitung wie Rauchwurst I.

Dauerwurst.

3 kg Rindfleisch ohne Knoch., oder 2 kg Rind- und 1 kg Schweinefleisch,	130 g Salz, 25 g Salpeter, 1 Eßl. Zucker, Därme.
1 kg frischer Speck,	

Das Rindfleisch wird in kleinere Stücke geschnitten und achtmal durch die Fleischmaschine genommen. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, zum Fleisch gegeben, die Gewürze hinzugetan und ¾ Stunde geknetet, weiter zubereitet wie Rauchwurst I.

Leberwurst.

Ein halber Schweinekopf oder 2—3 Schweinefüße,	1 Teel. Pfefferkraut, pulv.,
750 g frischer Speck,	3 Eßl. geriebene Semmel,
Wasser, Salz,	feines Salz,
Gewürz-, Pfefferkörner,	100—120 g Zwiebeln,
1½ kg Schweineleber,	knapp ¼ l Schmalz,
knapp 1 Teel. Gewürz, pulv.,	4½—5 m glatte, fette Schweinedärme od. Rinderdärme.
1 Messerspitze Pfeffer,	
3 Teel. Majoran, pulv.,	

Der gut gewässerte Schweinekopf oder die im Gelenk durchgeschnittenen Schweinefüße werden gebrüht, damit die Brühe zarter wird, dann werden sie mit dem Speck, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern weich gekocht. Nach dem Erkalten schneidet man den Speck und noch soviel Fett des Schweinekopfes in kleine Würfel, daß man 1 kg 250 g hat. Das magere Fleisch und die Schwarte verwendet man zur Blutwurst oder Sülze. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, nach dem Erkalten

das Fett abgenommen, dieses geschmolzen, davon knapp ¼ l mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und etwas von der Brühe aufgekocht. Die Leber wird gut gewässert, in kochendes Wasser gelegt und 10 Minuten gebrüht oder in dampfendem Schmalz gedünstet; dann wird sie in Stücke geschnitten und dreimal mit den gekochten Zwiebeln durch die Fleischmaschine getrieben, dann mit der Zwiebelbrühe durch einen feinen Durchschlag gerieben, die Speckwürfel, die geriebene Semmel hinzugegeben und mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Majoran, Pfefferkraut recht scharf abgeschmeckt, da der Geschmack sehr an die Därme zieht. Ist die Masse zu fest, gibt man noch etwas kochende Brühe hinzu. Die Gewürze und Kräuter müssen vorher gut getrocknet, pulverisiert und gesiebt sein. Man stopft diese Masse mit einer Fleischmaschine, an die ein Wursthorn angesetzt ist, ziemlich lose, da sie quillt, in die gereinigten Därme, siehe: Därme vorbereiten. Man legt die Würste in kochendes Wasser und läßt sie langsam 1 Stunde brühen und wendet sie öfter. Die Würste dürfen nicht zu eng aneinander liegen. Um sich zu überzeugen, ob die Würste gar sind, spickt man mit einer Nadel hinein; sind sie gar, fließt klares Fett heraus. Die garen Würste legt man in kaltes Wasser; will man sie recht zart haben, in Eiswasser, bis sie steif sind. Man kann 375 g gekochtes, fein gemahlenes Kalbfleisch und ⅛ l geschmolzenes Schmalz zu dem Wurstteig geben.

Um die Leberwurst feiner und zarter zu haben, gibt man ¼ l heiße Schlagsahne in den Teig.

Um Leberwurst länger zu halten, bringt man dieselbe 24 Stunden in schwachen Rauch.

Blutwurst.

Ein halb. Schweinekopf oder 2—3 Schweinefüße, im Gelenk durchgeschnitten,
Wasser, Salz,
Pfeffer-, Gewürzkörner.
Man rechnet auf
750 g in Würfel geschnittenes Fleisch und Schwarten:
2 Teel. pulv. Majoran,
1 Teel. pulv. Gewürz,
1 Teel. pulv. Pfefferkraut,
1 Messerspitze Pfeffer,
2 Eßl. geriebene Semmel,
Salz, ¾ l Brühe,
etwa ¼ l Blut,
2 m Därme.

Der Schweinekopf wird gut gewässert, mit Salz, Pfeffer-, Gewürzkörnern weich gekocht. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und muß erkalten, danach muß sie gallertartig sein. Das Fett wird entfernt und von der mageren Brühe zur Bereitung der Wurst genommen. Das Fleisch des Schweinekopfes

oder der Schweinefüße wird in recht kleine Würfel geschnitten, dabei sondert man das Fett, das magere Fleisch und die Schwarten, das Fett wird zur Leberwurst verwendet. Das geschnittene, magere Fleisch und die geschnittenen Schwarten werden in eine Schale getan, die kochend gemachte Brühe dazugegossen, die geriebene Semmel dazugegeben und mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Pfefferkraut, Majoran, — alles recht fein gestoßen und gesiebt —, scharf abgeschmeckt. Durch ein Sieb gießt man etwa ¼ l Schweineblut dazu, so daß die Masse eine rote Farbe hat; dann wird sie auf mäßigem Feuer oder auf einem Topf mit kochendem Wasser gerührt, bis sie dickflüssig ist, abgeschmeckt und mit einem Wursthorn in die gereinigten Schweinedärme gefüllt. Haltbarer sind Rinderdärme, siehe: Därme vorbereiten. Die Würste legt man in kochendes Wasser und läßt sie langsam ¾ bis 1 Stunde kochen. Um sich zu überzeugen, ob die Würste gar sind, spickt man mit einer Nadel hinein; sind sie gar, spritzt das Fett klar heraus. Die garen Würste werden in kaltes Wasser gelegt. Zum längeren Aufbewahren kann man Blutwurst 24 Stunden in schwachen Rauch hängen.

Grützwurst

für 8 Personen.

250 g grobe Gerstengrütze,
1 l Wasser od. Schweinefleischbrühe,
125 g frischer Speck oder Griewen,
⅛—¼ l Schweineblut,
½ Teel. Gewürz, pulv.,
feines Salz,
1 Messerspitze Pfeffer,
2 Teel. Majoran, pulv.,
1 Teel. Pfefferkraut, pulv.,
2½ m nicht zu dünne Schweinedärme.

Die Gerstengrütze wird gewaschen, in kaltes Wasser geschüttet, unter beständigem Rühren aufgekocht und auf schwachem Feuer unter öfterem Rühren dick ausgequollen. Der Speck wird in Salzwasser gar gekocht, herausgenommen und nach dem Erkalten in Würfel geschnitten, dann zu der ausgequollenen Grütze gegeben. Durch ein Sieb gießt man das Schweineblut hinzu. Man schmeckt mit Salz, Gewürz, Pfeffer, Majoran und Pfefferkraut ab. Die Masse wird auf mäßigem Feuer eine Weile gerührt, nochmals abgeschmeckt und in die Därme gefüllt, die nicht zu voll sein dürfen. Die Würste werden in kochendes Wasser gelegt und ½ bis ¾ Stunde langsam gekocht, je nachdem die Würste dick sind. Die gekochten

Würste bratet man entweder mit Schmalz und Zwiebeln oder gibt sie in Wurstsuppe.

Diese Masse gibt 1¼ kg Grützwurst.

Grützwurst in der Schüssel.

Der gargemachte Grützwurstteig muß ziemlich fest sein, dann wird er in eine Schüssel geschüttet zum Erkalten. Will man den Teig längere Zeit frisch halten, bestreicht man ihn mit heißem Schmalz oder überbackt ihn im Ofen. Zum Gebrauch schneidet man Scheiben ab und bratet sie mit Schmalz und Zwiebeln auf.

Leber-Blut-Grützwurst im Weck.

Der Teig wird nicht zu scharf abgeschmeckt, dann füllt man die Gläser ¾ voll und kocht sie bei 100° eine Stunde.

Zu Leberwurst im Weck muß die Schlagsahne fortbleiben.

Das Wild.

Das Wild wird eingeteilt in Haarwild und Federwild (oder Wildgeflügel).

Haarwild: Reh, Hirsch, Renntier, Hasen, Wildschwein (Schwarzwild).

Federwild oder Wildgeflügel: Rebhuhn, Birkhuhn, Schneehuhn, Haselhuhn, Auerwild, Fasan, Krammetsvögel, Wildgans, Wildente, Schnepfe.

Menge:

Wildkeule von 2½—3 kg für	10—12 Personen,
Wildrücken von 2½—3 kg für	6—8 „
Hase für	6—8 „
Fasan, Birk-, Schneehuhn für	3—4 „
Wildente für	4 „

Bratzeit:

1 Wildkeule von 2½—3 kg	2—2½ Stunden,
1 Wildrücken von 2½—3 kg	1½—2 „
1 Hase	1½—2 „
Wildgeflügel	1—1½ „

Vorbereitung:

Haarwild: abhängen, Fell abziehen, ausnehmen, waschen, häuten.

Federwild: abhängen, Federn rupfen, sengen, ausnehmen, siehe Ausnehmen des Geflügels, austrocknen oder schnell waschen, dressieren, d. h. zu guter Form bringen, siehe: Dressieren.

Zubereitungsarten: kochen — dünsten — schmoren — braten.

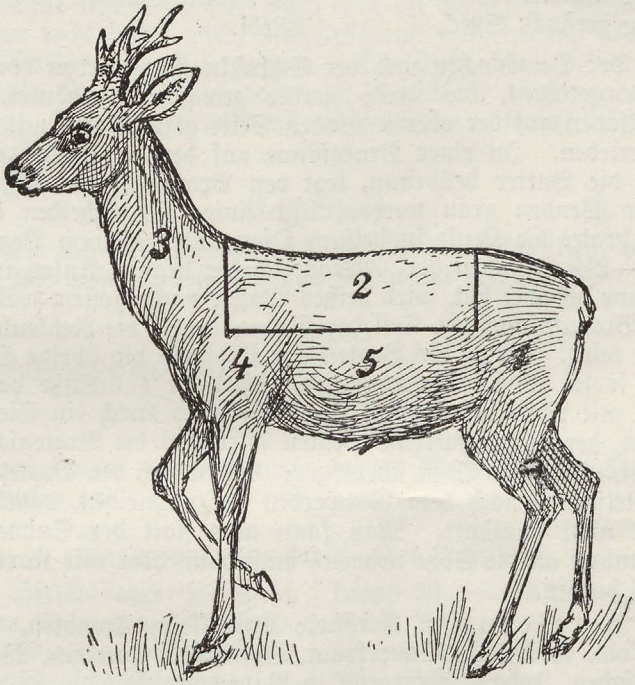
Haltbarmachen: In Pergamentpapier auf Eis legen, ankochen, anbraten, einlegen (Milch, Marinade), salzen, räuchern (Hirschkeule), einkochen (Weck).

Das Haarwild wird im Fell, das Federwild in den Federn aufbewahrt. Man hängt es am besten an einem trockenen, luftigen und kühlen Orte auf. Das Haarwild wird nach dem Schuß ausgeweidet und die Öffnung mit Stroh oder Papier geschlossen, damit durch Zutritt der Luft die Zersetzung nicht zu schnell beginnt. Hasen werden in der Regel nicht ausgenommen. Junge Hasen erkennt man daran, daß sich die

Ohren leicht durchreißen lassen. Das Wild muß je nach der Jahreszeit längere oder kürzere Zeit abhängen, damit das Fleisch mürbe und schneller weich wird. Zu langes Hängen gibt dem Fleisch einen unangenehmen Geruch und Geschmack und der Genuß desselben ist schädlich.

Vom Federwild sind die jungen Tiere stets die besten zum Braten, man erkennt sie an den biegsamen Knochen und weichen Federposen. Die alten Tiere können zur Suppe verwendet werden, sie werden gekocht wie Hühnersuppe.

Der Nährwert des Wildfleisches ist besonders groß. Das Wildfleisch enthält die gleichen Bestandteile wie die anderen Fleischarten, nur kommen dieselben darin in anderer Zusammensetzung vor. Das Wildfleisch hat weniger Wasserteile und Fett, dagegen wesentlich mehr Eiweiß als anderes Fleisch und ist seines anregenden Geschmackes, seiner leichten Verdaulichkeit und seines Nährwertes wegen Genesenden ganz besonders zu empfehlen.



Das Reh.

1. Keule. 2. Rücken. 3. Hals. 4. Blatt oder Lapatte. 5. Bruſt und Bauch.

Rehkeule, gebraten

für 10—12 Personen.

1 Keule von 3 kg,	20 g = 2 Eßl. Salz,
250 g Butter,	½ l saure Sahne,
125 g geräuch. Speck,	Mehl.

Der Beinknochen und der Schlußknochen werden von der Keule getrennt, die Keule sauber gewaschen, gehäutet, mit Speckfäden auf der oberen runden Seite gespickt und mit Salz eingerieben. In einer Bratpfanne auf der Herdplatte macht man die Butter hellbraun, legt den Braten hinein, läßt ihn unter Wenden grau werden, legt einige Speckscheiben hinzu und bratet die Keule in heißem Ofen unter öfterem Begießen in 2—2½ Stunden gar. Wenn sich der braune Ansatz in der Pfanne gebildet hat, wird heißes Wasser nachgegossen, während des Bratens auch ein Teil der Sahne, damit die Rehkeule saftiger wird. Wenn der Braten gar ist, wird die übrige Sahne und soviel Wasser hinzugegossen, daß man 1 l Soße hat, sie wird mit Mehl gebunden. Die Soße wird durch ein Sieb gegossen, der aufgeschnittene Braten wird auf die Bratenschüssel gelegt, mit etwas Soße überzogen. Es ist gut, den Braten eine Viertelstunde nach dem Garwerden aufzuschneiden, damit der Saft nicht ausläuft. Man kann auch statt der Sahne Tomatenbrei an die Soße nehmen, muß dann aber mit Kartoffelmehl binden.

Verzierung: Geröstete Kartoffeln, Tomaten, Pilze, Rotkohl, Grünkohl, Sauerkraut, Rosenkohl, Tannen-, Wacholderästchen, Johannisbeergelee in Papiernäpfchen.

Rehrücken (Rehziemer) gebraten

für 6—8 Personen.

1 Rehrücken, 2½ kg,	20 g = 2 Eßl. Salz,
250 g Butter,	⅜ l saure Sahne,
100 g Speck,	Mehl, Maggi's Würze.

Der gut zugestutzte Rücken wird gewaschen, sauber gehäutet, mit feinen Speckfäden recht gleichmäßig gespickt, mit Salz eingerieben. In einer Bratpfanne auf der Herdplatte macht man die Butter hellbraun, legt den Rehrücken mit der Fleischseite hinein, läßt das Fleisch grau werden, wendet den Rücken und stellt ihn in einen heißen Ofen, und bratet ihn unter öfterem Begießen in 1½—2 Stunden gar. Ist die Feuerung direkt unter dem Bratofen, so wird gleich etwas

Wasser zu dem Braten gegossen. Wird inzwischen die Butter braun, muß etwas heißes Wasser oder Brühe von den Abfällen nachgegossen werden; bevor der Rücken ganz gar ist, wird die Sahne angegossen und dann recht oft beschöpft. Damit der Braten recht saftig wird, muß während des Bratens nicht zu viel Wasser zugegossen werden. Die Soße kann pikant mit Maggi's Würze abgeschmeckt und mit Mehl bündig gemacht werden. Der Rücken wird wie Kalbsrücken aufgeschnitten und verziert.

Rehkoteletts.

Die Koteletts werden aus dem Rücken geschnitten, vorbereitet wie Schweinekoteletts und unpaniert gebraten.

Rehleber.

Zubereitet wie Kalbsleber.

Hals und Rippen

verwendet man zur Wildsuppe und zu Ragout, siehe: Ragout von Hasen.

Rauchwurst von Hirsch- oder Rehfleisch.

4 kg Hirsch- oder Rehfleisch ohne Sehnen u. Knochen,	knapp 20 g = 2 Eßl. Zucker,
1 kg 750 g mageres Schweinefleisch ohne Knochen,	200 g Salz,
2 kg frischer Speck,	20 g pulv. Pfeffer,
	50 g Salpeter,
	Därme.

Zubereitung wie Rauchwurst I.

Hirsch.

Alle Teile werden ebenso verwendet und zubereitet wie vom Reh, nur längere Bratzeit. Die Hirschkeulen können wie Schweineschinken eingesalzen und geräuchert werden.

Renntierkeule, Renntierrücken, gebraten.

Es ist ratsam, das Fleisch, um es mürber zu machen, ungehäutet zwei Tage in leichtes Essigwasser zu legen. Die Zubereitung ist wie bei der Rehkeule und dem Rehrücken, nur längere Bratzeit.

Hase vorbereiten.

Der Hase kann 8 Tage, bei Frost sogar einige Wochen hängen, doch darf er inzwischen nicht auftauen. Das Abziehen geschieht in folgender Weise: Man hängt den Hasen an den Hinterläufen auf, schneidet das Fell hinter dem ersten Gelenk rund um den Beinknochen ein, schneidet es an jedem Bein entlang bis zur Blume (Schwanz) durch und zieht es behutsam bis zum Kopf herunter, indem man mit dem Messer nachhilft. Dann schneidet man den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus. Nun nimmt man den Hasen herunter, schneidet den Kopf und die Läufe (Beine) ab, wäscht den Hasen gut. Dann schneidet man die Rippen, das Halsstück, die Vorderblätter (Lapatten) ab. Rippen, Halsstück und Kopf können zu Wildsuppe oder Hasenpfeffer verwendet werden. Die Leber wird gedämpft. Von dem Fleisch löst man die feinen Häute und alles Fett mit einem spitzen Messer ab. Den Rücken schlägt man von den Hinterläufen ab, da er schneller weich wird als die anderen Teile und früher aus der Pfanne genommen werden kann.

Hasenbraten

für 7—8 Personen.

1 Hase,
125 g geräucherter Speck,
200 g Butter,
20 g = 2 Eßl. Salz,
½ l saure Sahne,
Mehl.

Der Hase wird vorbereitet. Man spickt den Rücken, die Vorderläufe und Hinterläufe mit feinen Speckfäden und reibt die Teile mit Salz ein. Bei den Vorder- und Hinterläufen schneidet man die Sehne im Gelenk durch. In einer Bratpfanne auf der Herdplatte macht man die Butter hellbraun, legt den Braten hinein, läßt ihn unter Wenden grau werden, legt einige Speckscheiben dazu, bringt den Braten in einen heißen Ofen und macht ihn in 1½—2 Stunden gar. Wenn die Butter braun wird, gießt man wenig heißes Wasser zu. Während des Bratens gibt man auch einen Teil der Sahne dazu, damit der Braten saftiger wird. Ist der Hase gar, gießt man den Rest Sahne und etwas Wasser dazu, bindet die Soße mit Mehl und beschöpft den Braten mit der fertigen Soße, dann wird er herausgenommen und die Soße, für 8 Personen ¾—1 l, durch ein Sieb gegossen. Den Rücken schlägt man in 6—7 Stücke, die Hinterläufe in 3—4 Stücke, dann legt man den Hasen in seiner Gestalt auf die Bratenschüssel, überzieht ihn mit etwas Soße.

Zur Verzierung steckt man Papierrosetten an die Hinterläufe und legt Tannenästchen heran.

Restverwendung: siehe Restverwendung von Hasen.

Ragout von Hasen, Reh oder Hirsch

für 6—8 Personen.

1 Hase oder 1½ kg Rehblatt,
150 g Butter zum Bräunen,
Salz,
1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
Suppengemüse,
Wasser,
Rotwein,

zur Soße:
60 g = 3 Eßl. Butter,
90 g = 6 Eßl. Mehl,
Zitronensaft,
10 Champignons,
6—8 Morcheln,
Cayennepfeffer,
125 g Fleischfarce z. Klößchen.
Blätterteighalbmonde.

Der Hase wird gehäutet, dann schlägt man ihn in Stücke. In einer Pfanne bräunt man die Butter, bräunt darin die Fleischstücke und füllt Wasser auf, dann salzt man und nachdem geschäumt ist, legt man das Suppengemüse, Lorbeerblatt, Zwiebeln an, gießt auch etwas Rotwein hinzu und läßt das Fleisch weich kochen. Alte Hasen sind gut dazu zu verwenden. Sind die Fleischstücke gar, werden sie herausgenommen, die Brühe durch ein Sieb gegossen und zur Soße verwendet. Von der Butter, dem Mehl macht man eine braune Mehlschwitze und füllt die Brühe auf. Hat die Soße eine halbe Stunde gekocht, schmeckt man mit Salz, Rotwein, Maggi's Würze, Zitronensaft, Cayennepfeffer ab, gibt das Hasenfleisch, die gespaltenen Champignons, die nach Vorschrift abgekochten Morcheln, die abgekochten Fleischklößchen hinein und verziert die Schüssel mit Halbmonden von Blätterteig. Ist die Soße nicht braun genug, kann sie mit Zuckerfarbe gefärbt werden.

Hasenpfeffer

für 3 Personen.

Hals, Nieren, Kopf,
Herz, Bauchfleisch,
Salz, Wasser,
1 Lorbeerblatt,
1 Messerspitze Pfeffer,
4 Gewürz-, 3 Pfefferkörner,
Zwiebel, Maggi's Würze,
40 g Butter u. 60 g Mehl, zur braunen Mehlschwitze,
Essig oder Zitronensaft.

Hals, Nieren, Herz, Brustfleisch und Kopf werden gut gereinigt, aus letzterem die Augen ausgestochen. Das Fleisch

wird dann gewaschen, mit Wasser und Salz aufgesetzt, geschäumt, Lorbeerblatt, Gewürz, Pfeffer, Zwiebel hineingegeben und weich gekocht. Es darf nicht zu viel Brühe sein. Von ½ l Brühe, der Butter und dem Mehl wird eine braune Grundsoße bereitet, die mit Essig oder Zitronensaft, Maggi's Würze, Pfeffer und Salz abgeschmeckt wird. Das zerteilte Fleisch gibt man in die Soße und schmeckt nach dem Aufkochen nochmals ab.

Hasenleber geschmort

1 Hasenleber,
20 g = 1 Eßl. Butter, Salz,
2 Wacholderbeeren,
1 Eßl. Wasser,
1 Eßl. saure Sahne,
Mehl.

Die Leber wird gewaschen, gehäutet und gesalzen. In die hellbraune Butter gibt man die Leber und Wacholderbeeren, läßt sie zugedeckt unter Wenden in 5—6 Minuten gar werden. Zu der Butter wird Wasser und Sahne gegeben und mit Mehl gebunden.

Hasenleber wie Gänseleber zubereitet.

Statt Gänseschmalz kann Butter genommen werden.

Hasenpastete, Rehpastete warm

für 12 Personen.

1 Hase od. 1 kg Rehkeule,
geräucherter Speck,
Salz,
Pfeffer, pulverisiert,
Zitronensaft,
Zwiebeln,
Butter, Wacholderbeeren,
geriebene Semmel oder Panade, siehe: Panade,
frischer Speck,
eingemachte Trüffeln,
2 Rezepte Madeirasoße.

Das halbe Rezept von: Mürber Teig zu Pasteten oder Blätterteig. Beides muß den Tag vorher angeteigt werden.

Der Hase wird gehäutet, dann löst man das Fleisch von den Knochen. Das abgelöste Rückenfleisch wird in etwa zweifingerbreite Stücke geschnitten, die mit geräucherten Speckfäden gespickt werden. Man mariniert das Fleisch kurze Zeit mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Madeira oder Portwein, dann bringt man die Rückenstücke in kochende Butter, schwitzt sie darin 15 bis 20 Minuten und läßt sie in der Butter erkalten. Das andere abgelöste Fleisch wird gewogen, auf 500 g Fleisch nimmt man 250 g frischen Speck und 65 g Panade. Fleisch und Speck werden 6mal durch die Fleischmaschine genommen, dann gibt

man die Panade, die in Scheiben geschnittenen Trüffeln, den Trüffelextrakt hinzu und schmeckt mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Zwiebel ab. Man hat eine Blechform oder einen Pastetenrand mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft, mit dem vorher bereiteten Blätterteig oder dem mürben Teig zu Pasteten ausgelegt und diesen gut in die Form gedrückt. Nun füllt man einen Teil der Fleischfarce hinein, legt die Rückenstücke herauf, darüber wieder Farce und dann einen Deckel von der Blätterteigmasse oder dem mürben Teig, in dessen Mitte eine kleine Öffnung geschnitten ist, damit der sich bildende Dampf entweichen kann. Den Deckel bestreicht man mit Eigelb. Man backt die Pastete bei ziemlich starker Hitze im Ofen 1 Stunde, größere Pasteten auch 1½ Stunden. Die Knochen kocht man mit Wasser, Salz und etwas Suppengemüse und bereitet mit dieser Brühe eine Madeirasoße. Aus der Blechform wird die Pastete vorsichtig auf eine flache Schale gestürzt. Den Pastetenrand löst man vorsichtig von der Pastete, schneidet den Deckel ab und stellt ihn schräge an die Pastete, verziert die Pastete mit Oliven.

Hasenpastete, kalt.

1 Hase,
500 g Kalb- oder Gänseleber,
375 g mageres Schweinefleisch,
375 g fettes Schweinefleisch,
2 ganze Eier,
3 Eigelb,
5 Semmel,
8 Pfefferkörner,
10 Gewürzkörner,
6 Nelken,
2 Eßl. Parmesankäse,
Salz,
eingemachte Trüffeln.

Der Hase wird gebraten, das Fleisch von den Knochen geschnitten. Die Gewürze werden sehr fein gestoßen. Das Fleisch der Lapatten, das Schweinefleisch und die Leber werden 4- bis 6mal durch die Fleischmaschine getrieben, dann wird die Masse mit allen Zutaten ½ Stunde gerührt. Man streicht einen Pastetentopf mit Butter aus, legt zuerst von der Masse hinein, dann eine Lage von dem in Scheiben geschnittenen Braten, streut darauf Trüffeln, füllt dann abwechselnd ein, bis der Topf dreiviertel voll ist, legt frische Speckscheiben darüber, schließt den Topf mit dem Deckel und läßt die Pastete im Wasserbad 2 Stunden kochen. Will man die Pastete lange aufheben, tut man sie ebenso schichtweise in ein breites Weckglas und sterilisiert sie 60 Minuten bei 100 Grad. Ebenso bereitet man die Pastete von 4 Rebhühnern oder 12 Krammetsvögeln.

Die Pastete wird ausgestürzt — das Fett entfernt — in Scheiben geschnitten, mit Aspik und Salat oder Petersilie verziert.

Wildschweinbraten.

Zum Braten verwendet man die Keulen, die Schultern und den Rücken. Von einem alten Tier muß der Braten einige Tage mit Essig, Gewürz, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt und einigen Wacholderbeeren mariniert werden, um ihn mürber zu machen. Der Braten wird gesalzen, mit gebräunter Butter übergossen und im Ofen in 3—4 Stunden gebraten. Die Soße kann mit Kartoffelmehl gebunden oder es kann eine Burgundersoße dazu bereitet werden. Man kann auch den Wildschweinbraten, besonders vom jungen Tier, wie jeden Wildbraten mit Sahnesoße bereiten.

Wildschweinkeule zu pökeln und zu räuchern.

Eine Wildschweinkeule von etwa 4 kg,
500 g Salz,
50 g Zucker,
20 g Salpeter,
¾ l Bier.

Die Zutaten läßt man aufkochen und gießt sie kochend über die Keule, wendet diese täglich zweimal darin um und reibt sie mit der Flüssigkeit ein, läßt sie 14 Tage liegen und hängt sie 8—14 Tage in den Rauch.

Wildschweinkopf, gefüllt.

1 Wildschweinkopf,
Salz,
2 kg Schweinefleisch (vom Hausschwein),
20 Gewürzkörner,
15 Pfefferkörner,
Pastetengewürz,
Essig, Wasser,
4 Zwiebeln,
3 Lorbeerblätter.

Der Kopf wird gesengt, mit kaltem Wasser sauber gebürstet und einige Stunden gewässert. Weiter zubereitet wie „Schweinekopf gefüllt".

Der Wildschweinkopf kann auch ohne Füllung zubereitet werden.

Wildschweinleber.

Die Leber vom jungen Schwein wird gebraten oder geschmort wie Kalbsleber.

Wildschweinleberwurst.

Man macht mehrere Schnitte in die Leber und wässert sie 24 Stunden, das Wasser muß mehrmals erneuert werden. Dann kocht man so viel fettes Fleisch vom zahmen Schwein, wie die Leber wiegt, weich. Die Leber wird in Stücke geschnitten und gebrüht, dann gibt man sie mit dem Schweinefleisch zweimal durch die Fleischmaschine und mengt alles gut durcheinander. Inzwischen dämpft man in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Schmalz weich (sie dürfen aber nicht braun werden), gießt das Fett durch ein feines Sieb zu der Masse, die man mit Salz, Pfeffer, feinem Thymian und ein wenig Zucker abschmeckt. Man füllt den Wurstteig in Därme oder Weckgläser und sterilisiert letztere 60 Minuten bei 60 Grad. In Därmen kocht man die Wurst ganz langsam eine halbe Stunde.

Wildschweinrippen in Gelee.

Die Rippen werden gut gewaschen, mit wenig Salz, Pfefferkörnern, Zwiebeln und etwas Essig weich gekocht. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, in Stücke geschnitten und in eine Schüssel gelegt. Die Brühe schmeckt man ab, gießt sie durch ein Sieb. Man löst in der Brühe auf ½ l etwa 10 g weiße Gelatine und gießt sie über das Fleisch. Statt der Gelatine kann man einen Kalbsfuß mit den Rippen mitkochen. Das Fleisch kann man mit der Brühe in Weckgläser füllen und bei 100 Grad in 60 Minuten einkochen.

Schabesteak von Wild

für 4 Personen.

Gute Verwendung der Vorderblätter von Reh und Hirsch, Wildschweinfleisch und Hasenfleisch.

500 g Wildfleisch,
100 g frischer Speck,
2 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
2 gare, gerieb. Kartoffeln,
Butter.

Das gewaschene, gut gehäutete Wildfleisch wird mit dem Speck zweimal durch die Fleischmaschine genommen, mit Pfeffer, Salz und den geriebenen Kartoffeln gut vermischt und abgeschmeckt, zur Probe ein Steak gebraten, sollte es zu fest sein, muß etwas Wasser zugegossen werden, es hängt von der Be-

schaffenheit des Fleisches ab. Nun formt man acht Steaks wie Beefsteaks rund und platt, bratet sie in leicht gebräunter Butter unter öfterem Wenden 4—6 Minuten, je nach der Größe. Sind die Steaks fertig, wird zur Butter etwas Wasser gegossen und zur Soße verwendet.

Wildhaschee

für 4 Personen.

Verwendung von Bratenresten von Reh, Hirsch, Wildschwein, Hasen und in Salzwasser abgekochten Lungen, Herz und Rippen.

500 g Reste von Wildbraten,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Fleischbrühe aus Maggi's Fleischbrühewürfeln,
Salz,
Pfeffer, pulverisiert,
Zucker,
Zwiebel,
Zitronensaft od. Essig.

Das Fleisch wird nicht zu fein gehackt. Von der Butter und dem Mehl macht man eine weiße Mehlschwitze, die man mit der Fleischbrühe zu einer dicklichen Soße verdünnt. In diese Soße tut man den gehackten Wildbraten, schmeckt mit Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, Zucker und Zitronensaft oder Essig ab. Man gibt das Haschee mit Salzkartoffeln.

Rotwildherz.

Das Herz wird gut gewaschen, mit feinen Speckfäden gespickt, gesalzen, mit wenig Zwiebel in Butter und etwas saurer Sahne oder Buttermilch gar geschmort. Die Soße wird mit etwas Mehl gebunden.

Zahmes Geflügel.

Zu dem zahmen Geflügel rechnet man Hühner, Kapaunen, Poularden, Perlhühner, Tauben, Puten, Gänse, Enten. Beim Einkauf muß man zu erkennen wissen, ob die Tiere alt oder jung sind. Junges Geflügel gibt gute Braten, altes gute kräftige Suppen.

Junge Hühner erkennt man an der biegsamen Brustspitze, den biegsamen Beinen und den kurzen, hellroten Kämmen. Sie sind am besten von Mai bis September.

Alte Hühner sind am besten im Winter zu verwenden, wenn sie keine Eier legen. Sie eignen sich zur Suppe und zum Dämpfen.

Kapaune sind männliche und Poularden weibliche Tiere, die in der Entwicklung gehemmt sind. Die jungen Tiere erkennt man an dem zarten Fleisch und der feinen Haut. Sie sind am besten von Dezember bis März.

Junge Perlhühner erkennt man an der biegsamen Brustspitze. Sie geben sehr wohlschmeckenden Braten. Die alten Perlhühner eignen sich zum Dämpfen und zur Suppe.

Junge Puten erkennt man daran, daß sich die schuppenartige Haut an den Füßen weich und feucht anfühlt, während sie bei den alten Tieren hornartig und trocken ist. Die jungen Tiere sind vom Dezember bis Februar am besten, doch kommen sie schon im September in den Handel.

Das Fleisch von jungen Hühnern, Kapaunen, Perlhühnern, Tauben ist sehr zart, wohlschmeckend und nahrhaft. Es findet vielfach Verwendung in der feinen und Krankenküche. Poularden sind ebenfalls zart und wohlschmeckend, doch ist das Fleisch fett und darum schwerer verdaulich.

Gänse, Enten, Puten sind wohlschmeckend, doch haben sie reichlich Fett und fettes Fleisch und sind schwerer verdaulich.

Vorbereiten des Geflügels.

Das Schlachten. Vor dem Schlachten ist es notwendig, den Tieren am Abend vorher kein Futter zu geben, damit Kropf, Magen und Därme leer sind.

Geflügel kann frisch geschlachtet, noch warm verwendet werden oder es muß 2—4 Tage abhängen, dann ist vorher der Kropf zu entfernen.

Geflügel muß nach dem Schlachten gut ausbluten, damit das Fleisch zart wird.

Hühner, Kapaune, Perlhühner und Puten schlachtet man, indem man ihnen die Gurgel mit einem scharfen Messer durchschneidet.

Gänse und Enten schlachtet man, indem man einen Stich ins Genick — zwischen Kopf und Hals — macht. Das Blut wird aufgefangen und mit etwas Essig verrührt, damit es nicht gerinnt.

Tauben wird der Kopf abgeschnitten oder abgedreht.

Das Rupfen geschieht am besten gleich nach dem Schlachten, wenn der Körper noch warm ist, die Haut reißt nicht so leicht ein. Man rupft bei jungen Tieren ganz besonders vorsichtig, von oben nach unten. Danach brüht man, indem man das Geflügel einen Augenblick in kochendes Wasser taucht, putzt es dann nach, sengt es über einer Spiritus- oder Gasflamme, über angesteckтem Papier oder Stroh.

Geflügel kann mit Federn oder gerupft verschickt werden. Wird es gerupft verschickt, darf es nicht gebrüht oder gewaschen werden, es verdirbt dann leicht.

Kauft man totes Geflügel, muß man darauf achten, daß der Schlachtschnitt klaffend und blutig ist und das Fleisch zart aussieht. Bei abgestorbenen Tieren kann der Schlachtschnitt nachträglich beigebracht sein und sieht dann nicht blutig aus und das Fleisch ist dunkel.

Das Ausnehmen des Geflügels. Unter dem Kopf am Halse macht man einen Einschnitt, löst Gurgel und Speiseröhre los, dann faßt man die Haut am Kropf, macht einen leichten Querschnitt und löst vorsichtig die Gurgel und Speiseröhre mit dem Kropf heraus. Nun lockert man durch die entstandene Öffnung mit dem Zeigefinger die Eingeweide im Innern des Tieres. Durch die weiche Haut unterhalb des Brustknochens macht man einen Querschnitt und nimmt mit der rechten Hand die Eingeweide heraus. Den Afterring schneidet man aus. Von dem Herz werden die Gefäße abgeschnitten, von der Leber wird die Galle entfernt — Tauben haben keine Galle. — An dem Magen, wo der Darm abgeschnitten ist, wird vorsichtig die äußere Haut aufgeschnitten, der

Magensack mit dem Inhalt herausgenommen und die harte Haut innen und außen entfernt. Der Kopf bleibt entweder am Geflügel oder er wird mit dem Hals nahe am Rumpf abgeschlagen. Die Füße werden im ersten Gelenk abgeschnitten.

Das Geflügel, das länger gehängt hat, wird nach dem Ausnehmen eine Stunde gewässert, damit der Geruch von den Därmen abzieht.

Entknöcheln (entbeinen). Dem Geflügel werden Hals und Flügel abgehackt, die Beine im ersten Gelenk abgeschnitten. Auf dem Rücken macht man mit einem scharfen Messer einen Längsschnitt, löst vorsichtig Haut und Fleisch vom Rückenknochen, trennt die Flügel und Keulen los und entfernt vorsichtig das Brustfleisch von den Knochen. Aus den Keulen und den Flügeln können die Knochen entfernt werden oder der besseren Form wegen darin bleiben. Das Gerippe wird dann mit den Eingeweiden herausgenommen. Leber, Magen, Herz werden zur Farce verwendet.

Das Aufschneiden (Tranchieren) des Geflügels.

Das Geflügel schneidet man in größere Stücke, wenn es für den Familientisch als ein Gang oder bei Festlichkeiten als Hauptfleischgericht gegeben wird. In kleinere Stücke schneidet man es bei mehreren Gängen. Das aufgeschnittene Geflügel wird gewöhnlich wieder in seiner Gestalt auf der Schüssel zusammengesetzt und mit Soße überzogen (glasiert).

Man braucht zum Aufschneiden — ein scharfes Messer, ein Knochenmesser, Hackmesser oder eine Geflügelschere.

Krammetsvögel (Drosseln), Wachteln werden nicht zerteilt.

Rebhühner, Haselhühner, Tauben, junge Hühner werden — als Hauptgericht — der Länge nach in zwei Hälften, bei mehreren Gängen — in 4 Teile geschnitten —, in ihrer Form zusammengesetzt.

Fasane, Birkhühner, Kapaune, Poularden, Puten, Gänse, Enten werden in größeren oder kleineren Stücken aufgeschnitten. Das Geflügel wird mit der Brust nach oben auf ein Brett gelegt. Die Haut zwischen Keule und Brust wird leicht durchgeschnitten, die Keule zurückgebogen und im Gelenk vom Rückenknochen getrennt. Die Keule wird bei großem Geflügel in 2—3 Stücke geteilt. Die

Flügel werden in gleicher Weise gelöst und im Gelenk abgeschnitten. Die abgeschnittenen Teile werden warm gestellt. Mit der Geflügelschere schneidet man das Bruststück seitlich vom Rückenteil. Letzteres wird in 3—4 Stücke geschnitten, umgekehrt auf der Schüssel zusammengelegt. Vom Brustknochen schneidet man das Fleisch der Faser nach in Scheiben, legt den Brustknochen auf den Rücken und legt das Fleisch in seiner Form darauf. Man kann das Brustfleisch auch quer in zwei fingerbreiten Stücken durchschneiden und den Knochen durchschlagen oder mit der Geflügelschere durchschneiden und dann auf dem Rückenknochen zusammensetzen. Die Keulen und Flügel legt man zuletzt an die betreffenden Stellen, so daß das Geflügel seine Form erhält.

An die Keulen der Puten, Gänse, Enten kann man Papierrosetten stecken. Fasan kann mit dem Gefieder verziert angerichtet werden.

Gans und Ente vorbereiten.

Gänse und Enten sind am besten vom Oktober bis Mitte Januar, künstlich früher gebrütete und gemästete hat man schon im Juli. Eine junge Gans und Ente erkennt man an der leicht zusammendrückbaren Gurgel, der dünnen Haut, den hellgelben Füßen, der leicht zerreißbaren Schwimmhaut. Man schlachtet die Gans und Ente, indem man einen Schnitt zwischen Kopf und Hals macht. Das Blut wird in einem Gefäß aufgefangen, mit etwas Essig verrührt, um das Gerinnen des Blutes zu verhindern. Das Blut wird zu Schwarzsauer verwendet. Ist die Gans und Ente gerupft, sengt man sie über angezündetem Stroh, einer Spiritus- oder Gasflamme, reibt sie mit einem Tuch ab, am besten mit Weizenkleie, putzt nochmals nach, wäscht sie tüchtig oder wässert sie ein. Man durchschneidet die Haut zwischen Brust und Hals, zieht aus der Öffnung den Schlund und die Gurgel, welche vorher am Kopf gelöst sind; dann macht man einen Querschnitt unter dem After, entfernt aus der Öffnung die Eingeweide. Das sogenannte Flomenfett, welches vor den Eingeweiden liegt, nimmt man vorher fort. Das Fett von den Därmen wird abgelöst. Von der Leber entfernt man die Galle. Der Magen wird da, wo der Darm abgeschnitten ist, gespalten, gut gereinigt, innen und außen die harte Haut entfernt. Man schlägt den Hals, die Flügel und die Füße ab. Will man den Rumpf noch aufbewahren, wäscht man ihn nicht gleich, sondern erst vor der Verwendung. Hals und Flügel werden in passende Stücke ge-

schnitten. Vom Kopf schlägt man den Schnabel ab, sticht die Augen aus. Vom Herzen schneidet man die Blutgefäße ab. Die Füße werden, nachdem sie gebrüht sind, abgezogen, die Krallen abgehackt und mit den gut gereinigten Därmen umwickelt. Dieselben werden aufgeschlitzt, gut gespült, schnell gebrüht, der Schleim abgeschabt und gewässert.

Verwendung der Gans.

Der Gänserumpf zum Braten.

Das Gänseklein — Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz — zu Suppe und Weißsauer, Schwarzsauer.

Die Leber zum Dämpfen, Pastete, Leberwurst.

Die Brust zu Spickgans, zum Schmoren. Rücken, Flügel, Keulen zum Einpökeln, letztere auch zum Räuchern wie Spickgans.

Haut-, Flomen- und Darmfett zum Ausbraten.

Gänsefett ausbraten.

Man verwendet dazu die Haut, das Flomen- und Darmfett. Die beiden letzteren wässert man jedes für sich allein und erneuert öfter das Wasser. Das Flomen- und Darmfett wird am besten jedes für sich allein ausgebraten und gleich in die Pfanne geschnitten, in der es ausgebraten wird. Das Hautfett, welches beim Zerlegen der Gans abgelöst wird, schneidet man in Würfel. Soll das Fett zum Streichen auf Brot verwendet werden, gibt man Majoran, Zwiebel, Äpfel dazu und läßt es unter öfterem Umrühren auf schwachem Feuer ausbraten. Wenn das Fett klar aussieht — die Griewen hellbraun —, wird es durch ein feines Sieb in einen Topf gegossen, erkaltet verbunden. Die Gänsegriewen werden gebraten, bis sie knusperig sind, dann gesalzen und zu Kartoffeln gegessen.

Da das Gänsefett sehr weich ist, mischt man es etwa zur Hälfte mit ausgebratenem Schweinefett.

Bratet man das Gänsefett ohne Zwiebel, Majoran und Äpfel, kann man es zu Salaten, zum Backen und Braten verwenden.

Gänsebraten

für 7—8 Personen.

1 Gänserumpf, 3 kg,
25 g = 2½ Eßl. Salz,
Pfeffer, pulverisiert,
Majoran oder Beifuß,
Äpfel,
Wasser,
Kartoffelmehl.

Der Rumpf wird nach Vorschrift vorbereitet, innen mit Salz und wenig Pfeffer eingerieben, dann füllt man ihn mit ungeschälten Äpfeln oder rohen Kartoffeln, etwas Majoran oder Beifuß, schneidet den Afterring aus, steckt mit einem Holzstäbchen die Haut nach dem Rücken fest und salzt die Gans von außen. Man legt sie in eine Bratpfanne, die Brustseite nach unten, gießt wenig heißes Wasser unter und läßt sie unter fleißigem Begießen 2—3 Stunden braten. Nach etwa 1—1½ Stunden ist die obere Seite braun und die Gans wird gekehrt. Zuletzt wird nicht mehr beschöpft, damit die Haut knusperig wird. Wenn die Soße zu fett ist, schöpft man das Fett ab, ehe es braun wird. Sobald sich brauner Ansatz gebildet hat, gießt man heißes Wasser hinzu. Für 8 Personen ¾ l Soße. Sie wird mit Kartoffelmehl gebunden, durch ein Sieb gegossen. Die Gans kann auch mit Maronen gefüllt werden. Zur Verzierung steckt man Papierrosetten an die Keulen.

Man kann, um ein besonders wohlschmeckendes Speiseschmalz zu erhalten und der Hausfrau Arbeit zu ersparen, das gut gewässerte Flomenfett und etwa 250 g Schweineflomen zerschneiden, in die Pfanne legen und ausbraten lassen. Das Fett wird abgeschöpft, ehe es braun ist. Man muß es dann abstehen lassen und klar vom Bodensatz abgießen.

Ente gebraten.

Ebenso wie eine Gans gebraten, nur kürzere Zeit, 1½ bis 2 Stunden. Eine Ente für 4—5 Personen.

Galantine von Ente.

Ebenso wie Galantine von Huhn.

Gänsegekröse (Gänseklein), geschmort

für 4—5 Personen.

1 Gekröse,
60 g = 3 Eßl. Butter,
Wasser,
Salz, 4 Gewürzkörner,
1 Zwiebel,
Majoran,
geriebene Semmel.

Das Gekröse wird gewaschen. Man bräunt die Butter, bräunt darin das Gekröse, füllt dann kochendes Wasser auf, daß es knapp übersteht, legt Salz, Gewürz, Zwiebel, Majoran an und läßt es in etwa 2—3 Stunden weich schmoren. Ehe das Gekröse ganz weich ist, wird eine Handvoll geriebene Semmel angeschüttet, um die Soße bündig zu machen.

Schwarzsauer

für 4—6 Personen.

1 Gänsegekröse (Gänseklein),
125 g getrocknete Birnen,
125 g getrocknete Äpfel,
125 g getrockn. Pflaumen,
Salz,
3 Nelken,
Zimt,
Apfelsinen- od. Zitronenschale,
Zucker,
¼ l Gänseblut,
Mehl,
Essig,
Mehlklöße v. ¼ l Mehl.

Das Gekröse wird gewaschen und wie Gekrösesuppe gekocht, nur ohne Hafergrütze. Die Birnen, Äpfel, Pflaumen werden mit Wasser, Zimt, Nelken, Apfelsinenschale kurz eingekocht. Ist dieses weich, gibt man einen Teil der Gekrösebrühe und das Blut hinzu, dann wird mit Mehl gebunden, mit Salz, Zucker, wenig Essig abgeschmeckt. In tiefer Schüssel wird das Schwarzsauer angerichtet, die Mehlklöße oben aufgelegt. Das Gekröse wird allein dazu gereicht. Die übrige Brühe kocht man mit Hafergrütze und gibt sie als Suppe. Das Schwarzsauer kann auch als ein Gericht gegeben werden; es wird gekocht wie vorher, nur wird alle Brühe vom Gekröse zum Obst gegossen, die Klöße hineingelegt. Das Gekröse wird allein dazu gereicht.

Weißsauer (Gänseklein in Gallert).

1 Gänsegekröse (Gänseklein),
Wasser,
Salz,
1 Zwiebel,
Majoran,
6 Gewürzkörner,
Essig,
15—20 g Gelatine zu 1¼ l Brühe,
2 Eiweiß.

Man verwendet zu Weißsauer das Gekröse, man kann auch die Schultern und Keulen dazu nehmen. Die zum Weißsauer bestimmten Stücke werden gewaschen, — gebrüht, wenn man Brühe und Fleisch zarter haben will, — mit kaltem Wasser, Salz, und etwas Essig aufgesetzt, daß dasselbe knapp übersteht. Nach

dem Aufkochen wird geschäumt, Majoran, Zwiebel, Gewürz dazugegeben. Kocht das Wasser ein, so muß heißes Wasser nachgegossen werden. Ist das Fleisch weich — man versucht dies am Magen, der am längsten kochen muß —, nimmt man es mit einem Schaumlöffel heraus, überspült das Gekröse mit warmem Wasser und legt es in eine tiefe Schale. Die Brühe wird entfettet, gemessen. Auf ein Gekröse nimmt man 1¼ l Brühe, gibt sie in eine Pfanne, löst darin die geweichte Gelatine, klärt dann mit dem Eiweiß, siehe: Klären mit Eiweiß. Mit der geklärten Brühe übergießt man das Fleisch. Um das Weißsauer längere Zeit frisch zu halten, kann man, wenn die Brühe über dem Fleisch steif geworden ist, geschmolzenen Hammel- oder Rindertalg übergießen. Vor dem Gebrauch wird das Fett entfernt.

Gans oder Ente in Gelee (Gallert).

1 Gans oder 2 Enten,
Wasser,
Salz,
Essig,
1 Zwiebel,
Majoran,
8 Gewürzkörner,
15—20 g Gelatine zu 1¼ l Brühe,
zur Verzierung:
Mixpickles, Salat, Zitronenscheiben.

Die ausgenommene Gans wird gewaschen, in einem gut emaillierten Topf mit kaltem Wasser, Salz und etwas Essig auf das Feuer gesetzt, aufgekocht und ausgeschäumt, Majoran, Zwiebel und Gewürz herangelegt; nun muß die Gans langsam in 2—3 Stunden weich kochen. Ist dieselbe weich, wird sie herausgenommen, in eine Schale gelegt, etwas Brühe untergegossen und mit derselben oft beschöpft, damit das Fleisch nicht betrocknet. 1¼ l Brühe wird in eine Pfanne gegossen, die geweichte Gelatine darin gelöst, mit Eiweiß geklärt, siehe: Klären mit Eiweiß. Ist die Brühe nicht klar geworden, dann muß sie noch einmal geklärt werden. Die Gans wird aufgeschnitten und in ihrer Gestalt auf eine Bratenschüssel gelegt; inzwischen muß die Brühe etwas dicklich geworden sein. Man gießt nun etwas davon auf die Gans, läßt dies steif werden, schöpft dann wieder über, bis ein Teil der dickflüssigen Brühe aufgefüllt ist; dann wird das Gelee auf der Gans mit Mixpickles verziert und die übrige dickflüssige Brühe aufgefüllt, so daß die Gans wie in Gelee gegossen aussieht. Der Rand der Schüssel kann mit Salatblättern und Zitronenscheiben verziert werden.

Die Ente wird ebenso zubereitet, die Kochzeit beträgt etwa 1½ Stunden.

Gänsebrust, gesäuert, geschmort

für 3—4 Personen.

1 Gänsebrust,	60 g = 3 Eßl. Butter,
Essigwasser,	⅛ l saure Sahne,
geräuchert. Speck, Salz,	Mehl.

Die Gänsebrust bleibt auf dem Knochen, die Haut wird abgezogen zum Ausschmelzen genommen. Leichtes Essigwasser wird aufgekocht, ist dasselbe erkaltet, wird die Gänsebrust hineingelegt. Nach 3 Tagen kann man sie verwenden; läßt man sie länger liegen, muß sie vor der Zubereitung eingewässert werden. Man spickt die Gänsebrust mit feinen Speckfäden, salzt sie, bräunt sie in Butter, füllt heißes Wasser auf, schmort sie gar, gibt zuletzt die Sahne heran, macht die Soße mit Mehl bündig. Die Brust wird in Scheiben geschnitten und auf den Knochen gelegt, mit etwas Soße überzogen.

Spickgans.

1 Gänsebrust von 800 g,	6 g = 1 Teel. Salpeter,
60 g Salz,	5 g = 1 Teel. Zucker.

Man löst die Gänsebrust vom Knochen, vermischt Salz, Salpeter, Zucker und reibt mit der Hälfte die Gänsebrust von innen ein, mit der anderen Hälfte von außen, klappt die Fleischseiten aufeinander, schneidet etwa vorstehende Stückchen Haut ab, näht die Gänsebrust mit einer Stopfnadel und Baumwolle überwendlich zusammen, legt sie in einen Steintopf und beschwert sie mit einem Brett und Stein. Von der Spickgans zieht Lake ab, mit derselben muß sie jeden Tag bewaschen werden. Nach fünf Tagen legt man sie nachtüber zwischen Bretter, darauf einen Stein, versieht sie dann mit einem Band zum Aufhängen und bringt sie 8—10 Tage in den Rauch. Soll die Gänsebrust recht zart bleiben, so näht man sie in Mulltuch, bevor sie in den Rauch kommt. Es ist gut, die Spickgans, wenn sie aus dem Rauch kommt, noch 1—2 Tage zu beschweren.

Nach einer anderen Art kann man die Gänsebrust innen und außen mit 2 Eßl. Salz, 1 Teel. Salpeter und 1 Teel. Zucker einreiben, zusammennähen und gleich in den Rauch hängen.

Die Keulen können entknöchelt werden, die Sehnen entfernt, dann reibt man die Fleischseite mit Salz, Salpeter, Zucker gut ein, legt zwei Keulen aufeinander und näht sie am Rand zusammen. Man richtet sich mit Gewicht, Salz, Salpeter, Zucker nach der Spickgans.

Gänseleber gedämpft.

1 Gänseleber,
1 Eßl. Gänseschmalz,
Salz,
Pfeffer, pulverisiert,
Majoran,
1 kleine Zwiebel,
½ Apfel,
Wasser.

Die Leber wird gewaschen, gehäutet, gesalzen, gepfeffert, in das in einer Pfanne kochend gemachte Schmalz gelegt, Majoran, Zwiebel und Apfel in Scheiben geschnitten hinzugetan und in 6—8 Minuten zugedeckt auf schwachem Feuer gedämpft, dann wird wenig Wasser hinzugegossen. Bleibt die Leber zu lange auf dem Feuer, so wird sie hart.

Gänseleber geschmort.

Sie kann ebenso wie Kalbsleber geschmort werden.

Falsche Gänseleber.

Man dämpft in 1—2 Eßl. Gänseschmalz etwas Zwiebel, Majoran, Apfelscheiben und gibt zuletzt 2—3 einmal durchgeschnittene Tomaten hinein, läßt sie etwas dämpfen. Sie dürfen nicht zerfallen.

Rindersuppenfleisch schneidet man in Würfel und bereitet es ebenso wie die falsche Gänseleber von Tomaten.

Gänseleberpastete.

750 g fette Gänselebern,
500 g Kalbfleisch,
400 g frischer Speck,
1 geschnittene Zwiebel,
1 Messerspitze Pfeffer,
50—60 g getrocknete, abgekochte Trüffeln oder eingemachte Trüffeln od. 4 Stück frische Trüffeln,
Salz,
Pastetengewürz.

Es ist gut, die Lebern 1 Tag in Milch zu legen, um sie zarter zu machen.

Von dem Speck schneidet man dünne Scheiben ab zum Auslegen des Pastetentopfes. Die Lebern werden von der

Haut befreit, in 4 passende Stücke geschnitten, die gesalzen, gepfeffert und mit feinen Trüffelfäden gespickt werden. Der übrige Speck, wie das Kalbfleisch werden in Würfel geschnitten, die Hälfte davon mit einer Zwiebel, Salz und Pfeffer auf dem Feuer steif gemacht, d. h. so lange auf dem Feuer gerührt, bis das Fleisch grau ist. Man nimmt dieses dann mit dem rohen Fleisch, den Resten der Leber 8—10mal durch die Fleischmaschine, gibt die in Stücke geschnittenen Trüffeln, den Trüffelextrakt hinzu, schmeckt mit Salz und Pasteten- oder Gulaschgewürz ab. Man rührt die Farce 5 Minuten mit einer Porzellankeule, damit sie recht zart wird. Verwendet man getrocknete Trüffeln, so müssen dieselben vorher abgekocht werden. Den Boden des Pastetentopfes legt man mit den Speckscheiben aus, füllt die Hälfte der Fleischfarce hinein, drückt darauf recht fest die Leberstückchen, dann den Rest der Fleischfarce. Man legt den Deckel auf, verklebt den Rand mit Papier und kocht die Pastete im Wasserbade 3 Stunden. Dann stellt man die Pastete recht kalt. Will man die Pastete stürzen, taucht man den Topf in kochendes Wasser, stürzt die Pastete aus, entfernt die Fettschicht, schneidet Scheiben mit einem in heißes Wasser getauchten Messer, legt sie auf eine längliche Schale, verziert mit Fleischaspik und Salat, oder legt die ganze Pastete in Aspik. Will man die Pastete aufbewahren, so übergießt man sie in der Form mit Schweinefett und verklebt den Deckel.

Statt Gänseleber kann man Kalbsleber verwenden, nimmt dann aber 100 g frischen Speck mehr.

Gänseleberwurst. I.

1¼ kg Gänseleber,
Gänsefett zum Dämpfen,
750 g frischer Speck,
1 Kalbsfuß od. Schweinefuß,
375 g gares Kalbfleisch,
100 g Zwiebeln,
¼ l Gänseschmalz,
1 Messerspitze Pfeffer,
2½ Teel. pulv. Majoran,
feines Salz.
Nach Belieben:
eingemachte Trüffeln,
3½—4 m glatte, fette Schweine- od. Rinderdärme oder die Haut von Gänsehälsen.

Kalbsfuß und Speck werden mit Wasser, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern weich gekocht. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen. Nach dem Erkalten schneidet man die Schwarte von dem Speck ab, treibt 450 g Speck einmal durch die Fleischmaschine. Die Brühe muß nach dem Erkalten gallertartig sein, das Fett wird entfernt. Vier Kochlöffel von

der Brühe und ¼ l Gänseschmalz werden mit den Zwiebeln aufgekocht. Die Leber wird in Gänsefett hell und nur halbgar gedämpft, dann mit den gekochten Zwiebeln und dem Kalbfleisch dreimal durch die Fleischmaschine genommen, mit dem gemahlenen Speck vermischt und durch einen Durchschlag gerieben, dann die kochende Fettbrühe dazugegeben, mit Pfeffer, Majoran und Salz scharf abgeschmeckt. Wenn nötig, muß noch Brühe zugenommen werden. Gestopft und gar gemacht wird die Wurst wie die Leberwurst vom Schwein.

Gänseleberwurst. II.

Man verwendet Fettlebern, d. h. Lebern von Gänsen, die besonders gemastet oder genudelt sind. Die Zutaten wie vorher, statt ¼ l Gänseschmalz nur ⅛ l Schmalz und ⅛ l Brühe. Die Fettlebern werden in kochende Fleischbrühe gelegt, vom Feuer gezogen und müssen 5 Minuten brühen, dann mit Zwiebeln und Kalbfleisch durch die Fleischmaschine genommen, weiter bereitet wie vorher.

Pastetengewürz.

1 Teil Muskatblüte, 1 Teil Nelken, 1 Teil spanischer Pfeffer, 1 Teil Lorbeerblätter, 2 Teile Majoran, 2 Teile Basilikum, 2 Teile weißer Pfeffer werden fein gestoßen, gut miteinander vermengt.

Salmi von Enten (Ragout von Geflügel)

für 4 Personen.

1 Ente,
60 g = 3 Eßl. Butter,
90 g = 6 Eßl. Mehl,
Madeira oder Portwein,
Salz,
Cayennepfeffer,
50 g getrocknete, abgekochte Trüffeln oder eingemachte Trüffeln,
Maggi's Würze.

Die Ente wird wie zum Braten vorgerichtet, doch ohne Äpfel und Majoran, dann gebraten und aufgeschnitten. Der Rückenknochen wird zerschlagen, mit der entfetteten Entensoße durchgekocht. Diese Brühe wird durch ein Sieb gegossen und zur Soße verwendet. Von der Butter, dem Mehl und der Entenbrühe bereitet man eine braune Grundsoße; nachdem diese ½ Stunde gekocht hat, gibt man Madeira, Salz und Cayennepfeffer nach Geschmack hinzu, gießt die Soße, wenn nötig, durch ein Sieb, legt das Entenfleisch, die abgekochten Trüffeln hinein, läßt alles gut durchkochen, schmeckt ab und gibt etwas Maggi's Würze dazu.

Zur Verzierung: Halbmonde von Blätterteig oder geröstete Semmeldreiecke.

Junges Huhn oder Perlhuhn, geschmort oder gebraten

für 4 Personen.

2—4 junge Hühner,
15 g = 1½ Eßl. Salz,
grüne Petersilie,
60 g = 3 Eßl. Butter,
¼ l saure Sahne,
Mehl,
Maggi's Würze.

Die vorbereiteten Hühner werden innen und außen mit Salz eingerieben. Man steckt etwas grüne Petersilie, Leber, Magen und Herz hinein, dressiert dann die Hühner, siehe: Dressieren. Leber, Magen, Herz, Petersilie können gehackt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit etwas Butter und etwas geriebener Semmel vermischt und die Hühner damit gefüllt werden. In einer Pfanne macht man Butter hellbraun, bräunt darin die Hühner, gießt nur heißes Wasser zu, wenn die Butter zu braun wird, und läßt sie zugedeckt gar schmoren. Sind die Hühner gar, nach etwa ¾—1 Stunde, so gießt man soviel heißes Wasser und Sahne hinzu, daß man ½ l Soße hat, macht die Soße mit Mehl bündig, gibt einige Tropfen Maggi's Würze dazu und gießt sie durch ein Sieb. Die Hühner können auch im Ofen gebraten werden. Man läßt die Butter in einer Bratpfanne hellbraun werden, legt die Hühner mit der Brustseite in die Pfanne. Nach der halben Bratzeit kehrt man die Hühner, läßt sie unter öfterem Begießen und Zugießen von etwas Sahne schön braun braten; die Soße wird mit Mehl gebunden. Die gebratenen Hühner werden, wenn sie noch klein sind, einmal gespalten, größere werden in vier Teile geschnitten und aufgelegt mit Soße überzogen. Sie können mit Salat verziert werden.

Backhähnel

für 4 Personen.

2—4 junge Hühner,
Salz, Ei,
Paniermehl,
Mehl,
Geriebene Semmel,
Backfett.

Die Hühner müssen kurz vor der Zubereitung geschlachtet und vorbereitet werden. Dieselben werden in zwei oder in vier Teile geschnitten, gesalzen und in Mehl gewälzt, dann in mit Wasser verklopftes Ei getaucht und in Paniermehl, das mit geriebener Semmel vermischt ist. Die Hühner können auch in

den Teig von römischen Pasteten getaucht und dann gebacken werden. Die Hühner werden in Fett schwimmend gebacken. Wenn das Fett dampft, werden sie nach und nach hineingelegt, damit die Panade nicht aufweicht. Wenn die Hühner goldgelb gebraten sind, muß der Topf ein wenig zur Seite gezogen werden, damit die Hühnchen so noch in etwa ¼ Stunde gar backen.

Tauben geschmort, gebraten

für 4 Personen.

4 junge Tauben,
10 g = 1 Eßl. Salz,
60 g = 3 Eßl. Butter,
¼ l saure Sahne,
Mehl,
Maggi's Würze.

Die vorbereiteten Tauben werden innen und außen mit Salz eingerieben; man steckt Magen, Leber und Herz hinein und dressiert sie, siehe: Dressieren. In einer Pfanne macht man Butter hellbraun, bräunt darin die Tauben, gießt nur heißes Wasser zu, wenn die Butter zu braun wird, und läßt sie zugedeckt gar schmoren. Sind die Tauben gar, nach etwa ¾ bis 1 Stunde, so gießt man heißes Wasser und Sahne hinzu, daß man ½ l Soße hat, macht sie mit Mehl bündig, schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab und gießt sie durch ein Sieb.

Die Tauben können auch im Ofen gebraten werden.

Die Taube wird zur Hälfte durchgeschnitten, die aufgeschnittene Seite auf die Schüssel gelegt, mit etwas Soße überzogen und mit Salat oder Petersilie verziert.

Gefüllte Tauben.

Für 3 Tauben zur Füllung 125 g Fleischfarce oder einmal das Rezept: Semmelfarce zur Füllung von Geflügel. Ebenso wie die Pute gefüllt, zubereitet wie die gebratenen Tauben.

Hühnerfrikassee, einfaches (helles Würzfleisch)

für 6—8 Personen.

1 großes Huhn,
2 l Wasser, Salz, Suppengemüse,
4 Gewürzkörner,
125 g Fleischfarce z. Klößchen,
1 Rez. Semmelfarce zu Frikassee,
1 Teel. Kapern.

Zur Soße:
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
1 l Brühe,
pulv. Muskatblüte, Zucker,
Zitronensaft oder Essig,
1—2 Eigelb,
1 Teel. Kapern.

Das vorbereitete Huhn wird wie zur Suppe gekocht. Man nimmt etwa 1 l Brühe zur Soßebereitung, die übrige Brühe kann als Suppe verwendet werden. Das erkaltete Huhn wird in Stücke geschnitten, von der Fleisch- und Semmelfarce werden kleine Klößchen geformt und abgekocht. Von Butter, Mehl und Brühe bereitet man eine weiße Grundsoße; sobald dieselbe gar und dickflüssig genug ist, wird sie mit Salz, Muskatblüte, Zucker, Zitronensaft oder Essig abgeschmeckt. Hat man keine Brühe zur Verwendung, so kann man diese aus Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellen. In die fertige Soße legt man das Hühnerfleisch, die Klößchen und rührt vorsichtig durch. Nach dem Aufkochen wird nochmals abgeschmeckt und durch ein Sieb das mit Wasser verklopfte Eigelb hinzugerührt. Das Frikassee wird auf vertiefter, runder Schüssel angerichtet. Auf den Rand der Schüssel legt man um das Frikassee abwechselnd Blätterteighalbmonde und Krebsnasen, die mit Semmel- oder Fleischfarce gefüllt und abgekocht sind. Statt der Blätterteighalbmonde kann man auch geröstete Semmeldreiecke legen. Auch gibt man geformten Reis zum Frikassee oder füllt es in einen Reisrand, siehe: Fleischbrühreis zu Frikassee, dann muß Soße noch allein dazu gereicht werden.

Hühnerfrikassee, feines (helles Würzfleisch)

für 6—8 Personen.

1 großes Huhn,
1 Kalbszunge,
125 g Kalbsmilch,
2 l Wasser, Salz,
Suppengemüse,
3 Gewürzkörner,
1 kl. Büchse Champignons,
Maggi's Würze.

Zur Soße:
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
1 l Brühe,
Muskatblüte, pulv.,
Zucker,
Zitronensaft,
Krebsfleisch, Spargel,
2—3 Eigelb.

Das Huhn und die Kalbszunge werden wie zur Suppe gekocht, man nimmt etwa 1 l zur Soßebereitung ab, die übrige Brühe wird als Suppe verwendet. Das erkaltete Huhn wird in Stücke geschnitten, die Zunge in Scheiben. Die Rückenstücke läßt man zurück. Die Kalbsmilch wird nach Vorschrift abgekocht und in größere Würfel geschnitten. Die Champignons werden gespalten. Von Butter, Mehl und Brühe bereitet man eine weiße Grundsoße; sobald dieselbe gar und dickflüssig genug ist, wird sie mit Salz, Muskatblüte,

Zucker, Zitronensaft abgeschmeckt. Hat man keine Brühe aufgehoben, so kann man diese aus Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellen. In die fertige Soße legt man das Hühnerfleisch, Kalbszunge, Kalbsmilch, Champignons, Spargel, Krebsfleisch. Nach dem Aufkochen wird nochmals abgeschmeckt und durch ein Sieb das mit Wasser verklopfte Eigelb hinzugerührt. Angerichtet und verziert wie das einfache Hühnerfrikassee.

Taubenfrikassee

für 6 Personen 3—4 Tauben.

Die Zutaten und die Zubereitung wie bei dem einfachen und feinen Hühnerfrikassee.

Hühnerfleisch in Eierkuchen

für 4 Personen.

1 kleines gekochtes Huhn,
4 Eier, 20 g Mehl,
4 Eßl. Milch,
Butter oder Schmalz zum Backen,
Salz nach Geschmack.

Das Hühnerfleisch wird von den Knochen gelöst, leicht gesalzen. Von Eiern, Mehl, Salz, Milch wird ein Eierkuchenteig bereitet. Das Fett wird in der Stielpfanne kochend gemacht, etwas Eierkuchenteig hineingegeben, darauf legt man Hühnerfleisch, wieder etwas Eierkuchenteig und backt den Eierkuchen unter Wenden. Die Masse gibt 2 Eierkuchen.

Galantine von Huhn

für 6—8 Personen.

1 mittelgroßes Huhn,
50 g getrocknete, abgekochte Trüffeln oder eingemachte Trüffeln,
250 g Kalbfleisch oder Schweinefleisch,
150 g frischer Speck,
⅛ l geriebene Semmel,
1 Ei,
Salz,
Pfeffer, pulverisiert,
Zwiebel,
Pfeffergurken oder Oliven,
65 g Pökelzunge,
3 Speckscheiben,
Suppengemüse,
½ l Fleischaspik.

Das Huhn wird vorbereitet und entknöchelt. Siehe: Entknöcheln. Kalbfleisch, Speck, Leber, Magen und Herz werden 8—10mal durch die Fleischmaschine genommen, geriebene Semmel, Ei hinzugetan, die Farce mit Salz, Pfeffer und wenig geriebener Zwiebel scharf abgeschmeckt. Das Huhn breitet

man auf einem Brett aus, streicht einen Teil der Farce herauf, belegt diese mit kleinen Pfeffergurken oder Oliven, mit der in Stifte geschnittenen Pökelzunge, den abgekochten Trüffeln, gibt darüber Farce, wiederholt dieses, bis die Farce aufgebraucht ist, das Huhn darf nicht zu voll gefüllt werden, da die Farce quillt und die Haut platzen würde. Nun wird das Huhn zusammengenäht. Man gibt ihm eine gute Form, bindet auf die Brust die Speckscheiben, umwickelt das Huhn mit einer Binde, kocht es mit den Knochen, Salz, Suppengemüse langsam wie zur Suppe weich. In der Brühe läßt man es erkalten, entfernt dann Binde, Fäden und Speckscheiben, spült es mit warmem Wasser ab, schneidet Flügel und Keulen ab, den Rumpf in Querscheiben, legt alles in Gestalt des Huhnes auf eine längliche Schüssel, verziert mit Salat, Fleischaspik und den mit Fleischaspik überzogenen Gemüsen. Dazu wird Remouladen-, Mayonnaisen- oder Cumberlandsoße gereicht. Der Fleischaspik wird aus der Brühe, die man vom Huhn gewonnen hat, bereitet. Zu ½ l Brühe nimmt man 15 bis 20 g weiße Gelatine.

Chaudfroid von Huhn

für 5—6 Personen.

2 gekochte Hühner,
1 Rezept Mayonnaisensoße,
2 Blatt weiße Gelatine,
1 Stück Wruke (Steckrübe) oder Brot,
Salat,
Mixpickles.

Zwei Hühner werden wie zur Suppe weich gekocht. Nachdem sie in der Brühe erkaltet sind, wäscht man sie in lauwarmem Wasser, trocknet sie ab und löst dann das Fleisch in möglichst großen Stücken von den Knochen, die Brusthälften müssen ganz bleiben. Man bereitet die Mayonnaisensoße, nimmt knapp ¼ der Soße ab, löst 2 Blatt weiße eingeweichte Gelatine auf, gießt sie dazu. Sobald die Soße steif geworden ist, bestreicht man mit ihr recht dick und glatt die 4 Brusthälften der Hühner.

In die Mitte einer flachen Schüssel setzt man einen mit Papier bezogenen Wruken- oder Brotkegel. Hellgrüne Salatblättchen steckt man in den Kegel, so daß derselbe einem Salatkopfe gleich sieht. Um den Kegel legt man schichtweise flüssige Soße, Hühnerfleisch und wieder Soße. Zuletzt legt man die Brusthälften schräge gegen den Salatkegel, zupft die

Blättchen in den Lücken heraus und verziert den Rand mit Mixpickles und Zitronenscheiben.

Galantine von Pute.

Dieselbe wird zubereitet wie die vom Huhn, doch braucht man fast noch einmal so viel Füllung.

Pute, Kapaun oder Poularde gefüllt, gebraten

für 8—10 Personen.

1 Pute von 2½ kg,
20 g = 2 Eßl. Salz,
125 g Butter,
zur Füllung: 250 g gehackt. Kalbfleisch, Leber, Magen, Herz,
100 g geweichte Semmel,
20 g = 1 Eßl. Butter,
1 Ei, Salz, Pfeffer nach Geschmack,
oder: zweimal das Rezept Semmelfarce zur Füllung von Geflügel,
oder: einfache Fleischfarce von 250 g Fleisch, siehe: Fleischfarce.

Die vorbereitete Pute reibt man innen und außen mit Salz ein, legt sie auf ein Brett, drückt den Brustknochen ein, füllt den Kropf, die Bauchhöhle oder die Haut zwischen Brust und Beinknochen nicht zu straff mit der Fleisch- oder Semmelfarce. Dann wird die Pute dressiert, siehe: Dressieren, in eine Bratpfanne gelegt, die Brust nach unten, mit kochend gemachter Butter übergossen, wenig heißes Wasser untergefüllt und in heißem Ofen in etwa 2—3 Stunden gebraten. Sobald sich ein brauner Ansatz in der Pfanne bildet, wird mehr Wasser nachgegossen. Nach der Hälfte der Bratzeit wird die Pute gewendet; sollte sie zu schnell bräunen, deckt man ein mit Butter gefettetes Papier über. Die Soße wird mit Kartoffelmehl gebunden, durch ein Sieb gegossen. Die Pute wird nach Vorschrift aufgeschnitten.

Eine andere Art besonders für alte Puten. Die vorbereitete Pute wird in eine Bratpfanne gelegt, mit 1 l kochendem Wasser übergossen und ½ Stunde in heißem Ofen gekocht, dann wird die Brühe abgegossen, die kochende Butter übergegossen, und wenn sich der braune Ansatz gebildet hat, wird die Brühe allmählich dazugegossen, und weiter wie oben bereitet.

Pute, Kapaun oder Poularde, gefüllt mit Maronen oder Trüffeln.

Das Geflügel wird vorbereitet, man füllt in die Bauchhöhle die vorher abgeschälten, gebrühten und von der Haut befreiten Maronen. Zur Füllung mit Trüffeln verwendet man frische oder eingemachte Trüffeln, mit diesen muß das Geflügel einige Zeit hängen, damit der Geschmack in das Fleisch zieht. Es würde 1 kg Trüffeln gebraucht werden.

Pute, Kapaun oder Poularde, ungefüllt gebraten.

Ebenso vorbereitet und gebraten wie die gefüllte Pute, nur bleibt die Füllung fort.

Gedämpfte Pute, Kapaun, Poularde, Perlhuhn oder Huhn mit Reis

für 8—10 Personen.

1 Pute von 2½ kg,
20 g = 2 Eßl. Salz,
1 Zitrone,
Scheiben von frischem Speck,
Wasser,
Suppengemüse,
1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
8 Gewürz-, 8 Pfefferkörner,
125 g Reis.

Zur Soße:

60 g = 3 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
1 l Brühe, 2 Eigelb,
20 Stück Champignons,
Zitronensaft,
Maggi's Würze.

Das vorbereitete Geflügel reibt man innen mit Salz ein, steckt Leber, Magen und Herz hinein, dressiert es, siehe: Dressieren, reibt die Brust mit Zitronensaft ein oder belegt sie mit Zitronenscheiben, von denen man Kerne, gelbe und weiße Schale entfernt hat und bindet die Speckscheiben auf die Brust. Nun legt man das Geflügel in ein passendes Gefäß, gießt kochendes gesalzenes Wasser auf, daß das Geflügel zur Hälfte darin liegt. Nach dem Aufkochen werden die Zutaten hineingelegt. Unter öfterem Wenden läßt man die Pute zugedeckt weich kochen. Dann nimmt man die Pute heraus, gießt die Brühe, welche man zur Soße verwendet, durch ein Sieb. Das Geflügel wird nach Vorschrift aufgeschnitten, in seiner Gestalt auf eine Bratenschüssel gelegt, mit Soße überzogen, mit geformtem Reis umgeben, siehe: Fleischbrühereis zu Frikassee. Auf die Keulen steckt man Papierrosetten. Man gibt eine Champignonsoße dazu.

Wildes Geflügel.

Allgemeines siehe: Das Wild.

Vorbereitung siehe: Zahmes Geflügel.

Rebhuhn gebraten

für 4 Personen.

3—4 Rebhühner,
80 g = 4 Eßl. Butter,
4 Weinblätter,
125 g geräucherter Speck,
20 g = 2 Eßl. Salz,
Mehl, ⅜ l saure Sahne,
nach Belieben:
4 Wacholderbeeren.

Die jungen Rebhühner erkennt man an den gelben, die alten an den grauen Füßen. Ein altes Rebhuhn ist am besten zur Suppe zu verwenden, soll es jedoch gebraten werden, so muß es vorher gekocht werden.

Die Rebhühner werden vorbereitet, von außen gesalzen, auf die Brust werden Weinblätter und Speckscheiben gebunden. Man reibt sie innen mit Salz ein, steckt Leber, Magen und Herz hinein, bringt die Hühner zu guter Form. In einer Bratpfanne macht man die Butter hellbraun, legt die Rebhühner mit der Brust nach unten hinein und bringt sie in einen heißen Ofen; wenn sich der braune Ansatz in der Pfanne gebildet hat, wird wenig heißes Wasser zugegossen, man läßt nun die Rebhühner unter fleißigem Begießen und Zugießen von etwas saurer Sahne und wenig Wasser in ¾—1 Stunde recht saftig gar braten. Ist die Hälfte der Bratzeit um, müssen die Hühner auf dem Rücken braun sein, dann gekehrt werden. Sind die Hühner gar, gießt man den Rest der Sahne an, bindet die Soße mit Mehl und beschöpft die Hühner mit der dicklichen Soße, dann werden sie herausgenommen und die Soße durch ein Sieb gegossen. Für 4 Personen ½ l Soße.

Man kann die Rebhühner auch in einer Schmorpfanne bereiten, dann wird die Butter hellbraun gemacht, die Rebhühner darin gebräunt, sollten sie noch nicht braun sein, die Butter aber zu dunkel werden, gießt man wenig heißes Wasser hinzu. Sind die Rebhühner braun, schmort man sie unter öfterem Wenden und Zugießen von saurer Sahne und wenig heißem Wasser in der angegebenen Zeit gar und bereitet die Soße wie vorher. Zu Rebhühnern kann auch Tomatensoße gegeben werden, die mit Kartoffelmehl gebunden wird.

Das Rebhuhn wird zur Hälfte durchgeschnitten, die aufgeschnittene Seite auf die Schüssel gelegt oder das Rebhuhn wird in seiner Gestalt zusammengelegt und mit etwas Soße überzogen. Man reicht Sauerkohl oder Rotkohl, oder eingemachte Früchte dazu.

Zur Verzierung: Salat, Weinlaub.

Schneehuhn, Haselhuhn.

Ebenso zubereitet wie Rebhuhn. Schneehühner haben oft einen bitteren Geschmack, sie schmecken besser, wenn man die Haut abzieht, sie 3 Tage in saure Milch legt.

Salmi von Rebhuhn

für 4 Personen.

3—4 gebratene Rebhühner,
zur Soße:
60 g = 3 Eßl. Butter,
90 g = 6 Eßl. Mehl,
Madeira oder Portwein,
Salz, Maggi's Würze,
Cayennepfeffer,
50 g getrocknete Trüffeln oder
1 kleine Büchse eingemachte
Trüffeln.

Die Rebhühner werden vorbereitet und ohne Sahne gebraten. Die Brust wird sorgfältig abgetrennt und in vier Stücke geschnitten, die Keulen losgelöst. Die Rückenknochen werden zerkleinert, mit der entfetteten Brühe von den gebratenen Rebhühnern durchgekocht, durch ein Sieb gegossen und zur Soße verwendet. Von Butter, Mehl und Brühe bereitet man eine braune Grundsoße. Nachdem die Soße ½ Stunde gekocht hat, gibt man Madeira, Salz, Maggi's Würze und Cayennepfeffer nach Geschmack hinzu, gießt die Soße durch ein Sieb, nimmt sie noch einmal in die Pfanne, legt das Rebhuhnfleisch, die vorher abgekochten Trüffeln hinein, läßt einmal aufkochen, schmeckt nochmals ab.

Verzierung: Der Rand der Schüssel wird mit Halbmonden von Blätterteig oder gerösteten Semmeldreiecken belegt.

Birkhuhn.

Ebenso zubereitet wie Rebhuhn. Alte Hühner legt man besser in eine Marinade von Rotwein, die man dann zur Soße verwendet. Das Birkhuhn kann wie der Fasan aufgeschnitten und mit Kopf, Flügeln und Schwanzfedern verziert werden.

Fasan gebraten

für 4 Personen.

1 Fasan,
80 g = 4 Eßl. Butter,
50 g geräucherter Speck,
10 g = 1 Eßl. Salz,
¼ l saure Sahne,
Mehl.

Der Fasan muß einige Zeit in den Federn hängen, um recht schmackhaft zu werden, wie lange, hängt von der Witterung ab. Kopf, Flügel und Schwanz werden abgeschlagen, nach Belieben zur Verzierung verwendet. Ist der Fasan fett, muß man ihn vorsichtig rupfen, da die Haut leicht zerreißt. Der Fasan wird vorbereitet und gebraten wie das Rebhuhn. Beim Aufschneiden löst man die Keulen ab, schneidet den Körper in vier Teile, legt den Fasan in seiner Gestalt auf einer länglichen Schale zusammen. Man gibt dazu Sauerkohl oder Rotkohl. Man kann den Fasan in Sauerkohl und Wein kochen.

Verzierung: Maronen, Kartoffelbrei, Sauerkohl.

Salmi von Fasan

1 Fasan,
zur Soße:
60 g = 3 Eßl. Butter,
90 g = 6 Eßl. Mehl,
Madeira od. roter Portwein,
1 Teel. Salz,
Cayennepfeffer,
50 g getrocknete Trüffeln oder eingemachte Trüffeln.

Ebenso zubereitet wie Salmi von Rebhuhn.

Schnepfe (Becassine)

für 4 Personen.

Die Schnepfe wird vorsichtig gerupft, da sie sehr fett ist und die Haut leicht einreißt. Von dem Kopfe zieht man die Haut mit den Federn ab, sticht die Augen aus, sengt die Schnepfe, nimmt sie aus. Die Eingeweide können zu Schnepfenbrötchen verwendet werden. Die Krallen werden von den Füßen abgeschlagen, die Gurgel und der Schlund herausgezogen. Die Keulen drückt man nach der Brust zurück und sticht den Schnabel durch dieselben, bindet auf die Brust Speckscheiben und bratet sie in 30 bis 40 Minuten ebenso wie ein Rebhuhn.

Schnepfenbrötchen.

1 Schnepfeneingeweide,
Salz, Pfeffer,
Maggi's Würze,
20 g = 1 Eßl. Butter,
Parmesankäse,
1 Eigelb, 2 kleine Brötchen.

Die Eingeweide ohne den Magen werden gehackt. In einer Pfanne macht man die Butter kochend, gibt die gehackten Eingeweide dazu, rührt so lange, bis die Masse anfängt dick zu werden, schmeckt mit Salz, Maggi's Würze und Pfeffer ab und bindet mit Eigelb, streicht die Masse dick auf die gerösteten Semmelscheiben, streut Parmesankäse über und läßt sie im Ofen heiß werden. Diese Brötchen legt man um die Schnepfen oder richtet sie als Gericht allein an.

Krammetsvögel (Drosseln)

12 Krammetsvögel,
60 g = 3 Eßl. Butter,
Salz,
2—3 Wacholderbeeren.

Die Krammetsvögel werden gerupft, gesengt, die Haut vom Kopf gezogen. Es wird nur der Darm durch die Afteröffnung entfernt. Dann wäscht man die Vögel, sticht die Augen aus, schlägt die Krallen von den Füßen, biegt den Kopf über die Brust und steckt die Füße über Kreuz durch die Augenhöhlen, und reibt sie mit Salz und gestoßenen Wacholderbeeren ein. Man macht Butter in einer Pfanne hellbraun und bratet die Vögel unter öfterem Umwenden etwa in ½ Stunde gar. Zur Soße gießt man etwas Wasser. Man kann die Krammetsvögel auf gerösteten Semmelscheiben anrichten und Sauerkohl dazu geben.

Krammetsvögelpastete warm (Drosseln)

für 5—6 Personen.

10 Krammetsvögel,
½ kg Kalbfleisch,
125 g frischer Speck,
Panade von:
4 Semmeln,
40 g = 2 Eßl. Butter,
2 Eigelb,
Salz,
Pfeffer, pulverisiert,
2—3 Wacholderbeeren, pulv.,
2 frische oder 1 kl. Büchse eingemachte Trüffeln,
8 Champignons.

Das halbe Rezept von: Mürber Teig zu Pasteten oder Blätterteig. Beides muß den Tag vorher angeteigt werden.

Die Krammetsvögel werden vorbereitet wie oben, in Butter schnell gebraten und das Fleisch losgelöst. Das Brustfleisch bleibt zurück und wird zwischen die Farce gelegt. Die Köpfe hebt man auf. Das übrige Fleisch wird mit dem Kalbfleisch und dem Speck 8—10mal durch die Fleischmaschine genommen, die Panade, siehe: Panade, hinzugenommen und mit

Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abgeschmeckt. Man hat eine Blechform oder einen Pastetenrand mit Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgeklopft und mit dem vorher bereiteten Blätterteig oder — mürben Teig zu Pasteten — ausgelegt und diesen gut in die Formen gedrückt. Nun füllt man einen Teil der Fleischfarce hinein, ordnet darauf das Brustfleisch, abgekochte Trüffeln, gespaltene Champignons, gibt darüber wieder Farce, drückt die Drosselköpfe hinein und legt einen Deckel von der Teigmasse auf. Man backt die Pastete bei ziemlich starker Hitze im Ofen ¾ Stunde, größere Pasteten in 1½ Stunden. Die Abgänge von den Krammetsvögeln kann man auskochen und diese Brühe zu Champignon- oder Madeirasoße verwenden, die zur Pastete gegeben wird. Die Pastete wird ausgestürzt und angerichtet wie Hasenpastete.

Rebhuhn-, Fasanen- oder Taubenpastete, warm

für 6 Personen.

3 Rebhühner oder 3 Tauben oder 1 Fasan,
125 g frischer Speck,
½ kg Kalbfleisch,
Salz,
1 Prise Pfeffer,
8 Champignons,
2 Trüffeln,
Panade (Semmelkloß) von:
4 Semmeln,
40 g = 2 Eßl. Butter,
2 Eigelb.

Das halbe Rezept von: Mürber Teig zu Pasteten oder Blätterteig. Beides muß den Tag vorher angeteigt werden.

Die Rebhühner, Fasanen oder Tauben werden vorbereitet, ausgetrocknet oder schnell gewaschen, gesalzen, in Butter schnell gebraten und das Fleisch losgelöst. Die Bruststücke werden in 2—3 Stücke geschnitten, mit Speckfäden von frischem Speck, die in Pfeffer getaucht sind, gespickt. Das übrige Fleisch wird mit dem Kalbfleisch gewogen, dazu nimmt man ein Drittel dieses Gewichtes Panade und ein Drittel frischen Speck. Das Geflügel- und Kalbfleisch wird mit dem Speck 6mal durch die Fleischmaschine genommen, die Panade hinzugetan, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Eine Blechform oder ein Pastetenrand wird mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft, mit dem vorher bereiteten Blätterteig oder dem mürben Teig zu Pasteten ausgelegt und dieser gut in die Form gedrückt. Nun füllt man einen Teil der Fleischfarce hinein, ordnet darauf das Brustfleisch, abgekochte Trüffeln, gespaltene Champignons, gibt darüber wieder Farce und legt hierauf einen

Deckel von der Teigmasse. Man backt die Pastete bei ziemlich starker Hitze im Ofen ¾ Stunde, größere Pasteten 1½ Stunden. Die Abgänge von Rebhühnern, Fasanen oder Tauben kocht man mit Wasser, Salz und etwas Suppengemüse und verwendet die Brühe zur Champignon- oder Madeirasoße, die zur Pastete gegeben wird. Die Pastete wird ausgestürzt, angerichtet wie Hasenpastete.

Rebhuhn-, Fasanen- oder Taubenpastete, kalt

für 6 Personen.

3 Rebhühner oder 3 Tauben oder 1 Fasan,
400 g Kalb- oder Schweinefleisch,
375 g frischer Speck,
1 geschnittene Zwiebel,
1 Prise Pfeffer,
Salz,
50 g getrocknete, abgekochte Trüffeln oder eingemachte Trüffeln,
Pasteten- od. Gulaschgewürz.

Die Rebhühner, Fasanen oder Tauben werden vorbereitet, ausgetrocknet oder schnell gewaschen. Das Fleisch wird von den Knochen losgelöst, die Bruststücke werden in 2—3 Stücke geschnitten, die gesalzen, gepfeffert und mit feinen Trüffelfäden gespickt werden. Die Knochen werden in Salzwasser zu kräftiger Brühe gekocht. Die getrockneten Trüffeln müssen abgekocht werden. Von dem Speck schneidet man einige dünne Scheiben zum Auslegen des Pastetentopfes. Der übrige Speck, das Kalbfleisch und das Geflügelfleisch werden in Würfel geschnitten, die Hälfte davon mit einer Zwiebel, Salz, Pfeffer auf dem Feuer steif gemacht, d. h. so lange auf dem Feuer gerührt, bis das Fleisch grau ist; dann wird es mit dem rohen Fleisch, den Lebern, Magen, Herz 8—10mal durch die Fleischmaschine genommen, dann gibt man die in Stücke geschnittenen Trüffeln hinzu, schmeckt mit Salz und Pasteten- oder Gulaschgewürz ab, gibt etwas von der Knochenbrühe hinzu. Den Boden des Pastetentopfes legt man mit den Speckscheiben aus, füllt die Hälfte der Fleischfarce hinein, drückt darauf recht fest die mit Trüffelfäden gespickten Bruststückchen, dann den Rest der Fleischfarce. Nun legt man den Deckel auf, verklebt den Rand mit Papier und kocht die Pastete im Wasserbade 2½—3 Stunden. Danach stellt man sie recht kalt. Will man die Pastete stürzen, taucht man den Topf in kochendes Wasser, stürzt die Pastete aus, entfernt die Fettschicht, schneidet mit einem in

heißes Wasser getauchten Messer Scheiben, verziert mit Fleischaspik und Salat. Will man die Pastete lange halten, so übergießt man sie in der Form mit Schweinefett und verklebt den Deckel.

Die Panade (Semmelkloß).

4 geschälte Semmeln,	40 g = 2 Eßl. Butter,
Milch,	2 Eigelb.

Die Panade wird zur Farcebereitung verwendet. Semmel oder Milchbrot wird von der Kruste befreit, in kalter Milch geweicht, gut ausgedrückt, mit der Butter auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Topfe loslöst, dann wird sie mit dem Eigelb gebunden und beliebig verwendet; davon erhält man etwa 170 g Panade.

Wilde Ente, wilde Gans.

Es ist gut, die Tiere bald, nachdem sie geschossen sind, zu rupfen, der Geschmack leidet, wenn sie in den Federn hängen bleiben. Sie dürfen nicht lange hängen. Sie werden vorbereitet, wie die zahme Gans und Ente. Die alten Gänse und Enten sind oft tranig und zähe, dann kann man sie 1—2 Tage in eine Marinade von Essigwasser und zerdrückten Wacholderbeeren legen oder die Haut abziehen. Sie eignen sich dann am besten zum Schmoren oder zu Ragout. Die jungen Tiere kann man braten oder schmoren wie Rebhuhn.

Wilde Ente, gebraten

für 3—4 Personen.

1 Wildente,	10 g = 1 Eßl. Salz,
80 g = 4 Eßl. Butter,	¼ l saure Sahne, Mehl,
50 g geräucherter Speck,	2—3 Wacholderbeeren.

Die Ente wird vorbereitet wie die zahme Ente, dann mit Salz und zerdrückten Wacholderbeeren innen und Salz von außen eingerieben, in Butter und Speck gebraten wie Rebhuhn. Zur Soße gibt man die Sahne und bindet mit Mehl. — Ist bei alten Enten die Haut abgezogen, kann die Brust mit Speckfäden gespickt oder besser, mit Speckscheiben umwickelt werden. Kopf, Hals, Flügel können am Rumpf bleiben, Herz, Leber, Magen werden in das Innere gesteckt.

Wilde Gans, gebraten

für 6—8 Personen.

1 Gans von etwa 3 kg,
25 g = 2½ Eßl. Salz,
5—6 Wacholderbeeren,
125 g = 6 Eßl. Butter,
80 g geräucherter Speck,
¼ l saure Sahne, Mehl.

Zum Braten verwendet man nur die junge Wildgans. Sie wird vorbereitet wie die zahme Gans, dann wird sie innen mit Salz und den zerdrückten Wacholderbeeren und von außen mit Salz eingerieben. Man bratet sie wie Rebhuhn.

Eine alte Wildgans schmort man oder verwendet sie zu Ragout.

Ragout von Wildgans oder Wildente.

Eine alte Gans oder Ente kocht oder schmort man zuerst, dann teilt man sie in Stücke und stellt diese beiseite. — Für eine Ente bereitet man ½ l, für eine Gans etwa 1 l Soße.

Für ½ l Soße: 40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
¾ l Brühe.

Man bereitet eine braune Grundsoße, gibt etwas Perlzwiebeln, Gurkenscheiben hinein und schmeckt mit Zitronensaft oder Essig und wenig Zucker ab, läßt die Soße etwa ½ Stunde kochen, gibt die Fleischstücke hinein, läßt einmal aufkochen und richtet an.

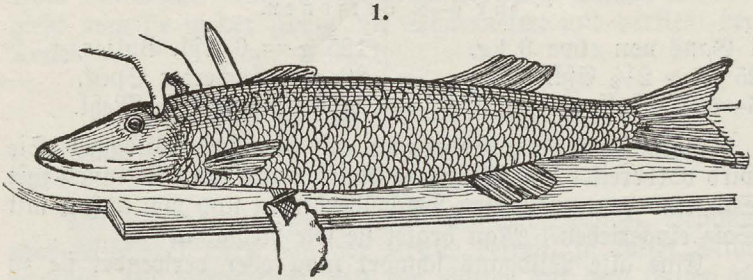
Gänseklein geschmort von der Wildgans oder Wildente.

Das Gänseklein wird bereitet wie das von der zahmen Gans, nur ohne Majoran.

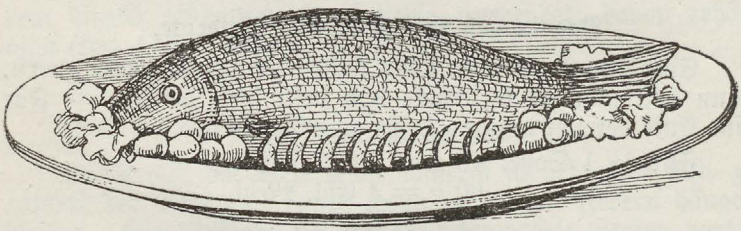
Lachs - Lachs.
Zander - Sander.

Fische.

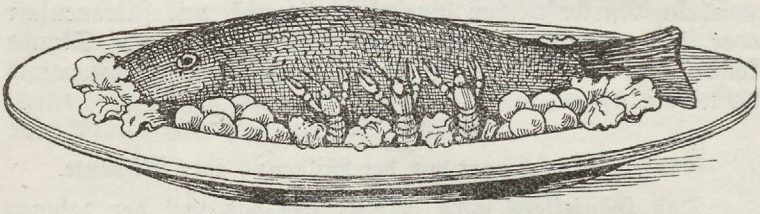
1.



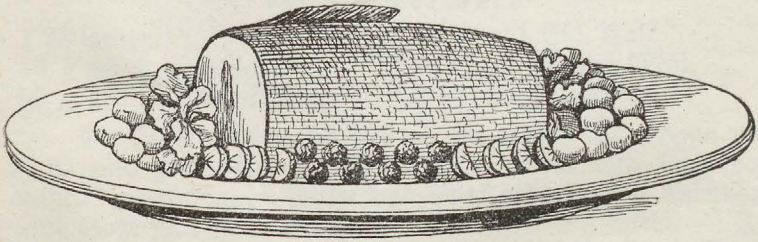
2.



3.



4.



1. Spalten des Fisches. 2. Karpfen, verziert mit Salat, Kartoffeln, Zitronen. 3. Zander, verziert mit Salat, Kartoffeln, Krebsen. 4. Lachs, verziert mit Salat, Kartoffeln, Zitronen, Morcheln.

Smörgås

Fische.

Die Bestandteile sind: Wasser, Salze, Eiweiß, Leim- und Geschmackstoffe (Extraktivstoffe), Fett.

Arten: Süß- und Salzwasserfische (Seefische), Wanderfische; fettreiche und fettarme Fische. Wanderfische gehen zur Laichzeit aus den Flüssen ins Meer, wie der Aal, oder vom Meer in die Flüsse, wie der Lachs. Der Aal ist unter Süßwasserfischen, der Lachs unter Salzwasserfischen aufgeführt.

Mengen: Man rechnet 250—375 g für 1 Person.

Vorbereiten: Töten, waschen (nicht waschen, wenn die Fische blau gekocht werden sollen), schuppen, ausnehmen, waschen und salzen.

Zubereitungsarten: Kochen in Stücken oder im ganzen, entweder die Fische einsalzen oder in gesalzenem Wasser kochen. Auf 1 l Wasser 20—30 g Salz.

Dämpfen in Stücken oder im ganzen.

Braten in Stücken oder im ganzen auf und in dem Herd.

Backen: in Fett schwimmend, wie Fettkuchen.

Einlegen in eine Marinade (Heringe).

Haltbarmachen: Einlegen in Marinade oder Gelee (Gallert), Salzen, Räuchern, Trocknen.

Die Fische haben großen Nährwert durch den Gehalt an Eiweiß und Salzen. Durch die verbesserten Verkehrsmittel ist es möglich, die billigen und nahrhaften Salzwasserfische zu einem guten Volksnahrungsmittel zu machen. Durch die verschiedenartige Zubereitung bieten Fische reiche Abwechslung für die einfache und feine Küche. Im Gegensatz zum Fleisch der Schlachttiere muß das Fleisch der Fische schnell verbraucht werden. Es zersetzt sich leicht und es entwickelt sich das gefährliche Fischgift.

Man verwendet am besten nur lebende Fische. Seefische kommen fast nur tot in den Handel. Bei toten Fischen achte man auf folgendes:

Die Fische dürfen keinen üblen Geruch haben. — Das Fleisch muß fest sein und die Haut straff aufliegen. — Die Kiemen müssen rot und schleimig, die Augen klar sein.

Gefrorene Fische müssen vor der Verwendung in kaltem Wasser völlig aufgetaut werden.

Süßwasserfische.

Die gebräuchlichsten Fische sind: Zander, Hecht, Bars oder Barsch, Kaulbars, Forelle, Maräne, Karpfen, Schlei, Blei oder Bressen, Karauschen, Aal.

Vorbereitung.

Töten und Schuppen. Die Fische werden durch einige Schläge auf den Kopf betäubt und am schnellsten getötet, indem man mit einem spitzen, scharfen Messer unter dem Kiemendeckel das Gehirn von der Wirbelsäule trennt. Die gewaschenen Fische werden auf ein nasses Brett gelegt und geschuppt, von dem Schwanze nach dem Kopfe mit einem Messer, Fischschupper oder einem Reibeisen. Fische, die schwer zu schuppen sind, z. B. Schleie, können einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht werden. Die Flossen und der Schwanz werden mit der Schere gestutzt.

Ausnehmen der Fische. Man schneidet die Fische vom After bis zum Kopfe auf, nimmt die Eingeweide heraus, ohne die Galle zu zerdrücken, die sich an der Leber dicht am Kopfe befindet. Die im Rücken befindlichen Häute und das Blut kratzt man gut aus und wäscht die Fische, ohne sie zu wässern.

Wichtig ist das Salzen der Fische, sie müssen vor der Verwendung reichlich gesalzen oder in gesalzenem Wasser gekocht werden.

Die Soßen zu Fischen müssen pikant abgeschmeckt werden.

Will man die Fischstücke rund und geschlossen haben, schneidet man den Bauch nicht auf, sondern schneidet vorsichtig die geschuppten Fische in Stücke, ohne die Eingeweide zu verletzen, die nachher im ganzen entfernt werden.

Wenn Karpfen, Schleie, Hechte, Forellen blau gekocht werden, müssen sie lebend sein. Sie werden nicht gewaschen und nicht geschuppt. Man behandelt die Fische vorsichtig, damit der Schleim nicht zerstört wird. Kurz vor dem

Kochen legt man sie auf ein nasses Brett, tötet sie, nimmt sie aus und wäscht sie innen vorsichtig.

Aal muß lebend gekauft werden. Um ihn schnell zu töten, schneidet man den Kopf und die Schwanzspitze ab. Man legt den Aal in eine Schale, begießt ihn mit kochendem Wasser, nimmt ihn sofort heraus und schabt die schleimige Haut ab, es kommt dann eine blaue, kariert aussehende Haut zum Vorschein. Die Flossen werden abgeschnitten. Große Aale werden durch einen Schlag auf den Kopf betäubt, dann tötet man sie, indem man unterhalb des Kopfes einen Schnitt durch das Rückgrat macht. Man tue es vorsichtig, damit die Galle nicht verletzt wird, die nahe am Kopfe sitzt. Die Haut wird abgezogen, sie wird um den Kopf herum durchgeschnitten, etwas gelöst, man bindet einen Bindfaden um den Kopf, hängt den Aal auf, faßt die gelöste Haut mit einem Tuch und zieht sie herunter. Der Aal wird in Stücke geschnitten, aus denen man die Eingeweide mit einem Löffelstiel herausstößt. Die Stücke werden innen gut gereinigt und dann gesalzen.

Zubereitung der Fische.

Ganze Fische werden am besten in einem Fischkessel gekocht, man kann sie auch in einer Bratpfanne kochen. Ganze Fische setzt man mit kaltem gesalzenen Wasser auf das Feuer, damit die Haut nicht zerreißt. Vor dem Auswässern sind sie durch die Haut geschützt, die Nährstoffe bleiben erhalten. Gemüse und Gewürz werden mit etwas Wasser in kleiner Pfanne weich gekocht und in das Kochwasser gegeben. Sobald die Fische anfangen zu kochen, läßt man sie an der Seite des Feuers offen gar brühen ½—1 Stunde.

Fische in Stücken werden in heißes Wasser gelegt, damit das an den Schnittflächen freiliegende Eiweiß schnell gerinnt und die Nährstoffe im Innern erhalten bleiben. Man läßt sie zum Kochen kommen und an der Seite des Feuers gar brühen, je nach der Größe 10 bis 15 Minuten.

Fische können in Stücken oder im ganzen in einem Dämpfer gar gemacht werden oder in einer Schüssel, die mit einem passenden Deckel geschlossen und auf eine Pfanne mit kochendem Wasser gestellt wird. Man läßt die Fische dämpfen, bis sich die Flossen leicht herausziehen lassen.

Butterfische (Fische mit weißer Soße)

für 4—6 Personen.

1½ kg Fische,
Salz, Wasser,
Petersilie, Sellerie,
Zwiebel,
3 Gewürz-, 3 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
1 Prise weißer Pfeffer,
Brühe v. d. Fischen ½ l,
⅛ l süße Sahne od. Milch,
1—2 Eigelb.

Man verwendet dazu: Zander, Hechte, Barse, Karauschen. Nachdem die Fische gut gereinigt sind, die Flossen gestutzt, schneidet man sie in Stücke, besalzt sie gut. Dann setzt man Wasser auf mit in Scheiben geschnittener Petersilie, Sellerie, Zwiebel und den Gewürzen, läßt dieses weich kochen, legt die Fische hinein (das Wasser muß knapp überstehen), läßt sie einmal aufkochen und langsam in 10—15 Minuten gar brühen, je nach der Größe der Fischstücke, bei Zander muß man vorsichtig sein, weil sie leicht zerfallen. Nun nimmt man die Fischstücke heraus und verwendet von der Brühe ½ l zur Soße, siehe: Fischsoße. Die Fischstücke werden auf eine runde Schale gelegt, die Petersilie- und Selleriescheiben dazwischen und mit etwas Soße überzogen. Die Soße wird in einem Soßenapf gereicht.

Fische in Soße gar machen.

Zu Bierfischen oder Butterfischen kocht man das Wasser mit Gemüse und Gewürzen etwa ¼ Stunde. Bereitet dann die Soße, gibt Gemüse und Gewürze dazu und legt die rohen, gesalzenen Fischstücke hinein, läßt vorsichtig aufkochen und an warmer Herdstelle gar ziehen.

Sehr gut kann man auf diese Weise die Fische in der Kochkiste gar machen.

Hecht, Zander, Aal oder Schlei grün.

Ebenso zubereitet wie Butterfische, nur tut man in die fertige Soße außer der gehackten Petersilie Schnittlauch und bestreut die angerichteten Fische auch damit. Statt Petersilie und Schnittlauch kann man Dill oder Dill mit Petersilie und Pfefferkraut nehmen. Die Aale werden nach Vorschrift vorbereitet, siehe: Aale vorbereiten.

Schleie mit Dillsoße.

Zubereitet wie Butterfische, nur nimmt man zur Soße statt süßer Sahne saure Sahne und streut in die Soße gehackten Dill.

Hecht oder Zander au four

für 4—6 Personen.

Ein Fisch von 1½ kg,
Fischfarce,
Salz,
Butter,
1 Zwiebel,
¾ l Wasser.

Zur Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Brühe v. Fisch etwa ½ l,
⅛ l süße Sahne od. Milch,
Zitronensaft,
2—3 Eigelb.

Der Fisch wird vorbereitet, dann schneidet man am Rücken das Fleisch zweifingerbreit aus, schabt von der Rückengräte, wie auch von den Seiten, etwas Fleisch aus, bereitet von dem so gewonnenen Fleisch die Fischfarce und streicht sie fest und glatt in die ausgeschnittene Stelle und formt sie als Rücken. Man kann zur Farce auch gehackte Champignons nehmen. Nun reibt man den Fisch mit Salz von innen und außen ein, legt ihn in eine Bratpfanne oder einen Fischkessel, der mit Butter ausgestrichen und mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln ausgelegt ist. Etwa ¾ l Wasser wird aufgegossen, zur Verfeinerung der Soße kann man etwas Weißwein dazu geben. Dieses bringt man in den Ofen und läßt den Fisch verdeckt oder mit einem Butterpapier belegt ½ Std. dämpfen. Die Flüssigkeit wird abgegossen und zur Soße verwendet. Man gibt holländische, Champignon- oder Krebssoße dazu. Auf den Rücken des Fisches steckt man zur Verzierung an kleinen Holzstäbchen Petersilie, Eiweißschnee, Morcheln oder Champignons und umgibt ihn mit Salat oder Petersilie.

Gekochter Zander oder Hecht mit brauner Butter und gehackten Eiern

für 4—6 Personen.

1½ kg Zander oder Hecht,
Salz, Wasser,
1 Lorbeerblatt,
6 Gewürzkörner,
1 Zwiebel,
Butter zur Soße,
6 hartgekochte Eier.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, die Flossen gestutzt, gewaschen. Man läßt die Fische ganz oder schneidet sie in Stücke, besalzt sie. Die ganzen Fische legt man in eine Bratpfanne oder in einen Fischkessel, gießt kaltes Wasser dazu, salzt es und legt Lorbeerblatt, Zwiebel und Gewürzkörner hinein. Das Wasser muß den Fisch zur Hälfte bedecken. Die

Fische müssen langsam etwa ½ Stunde kochen, es kommt auf die Größe an. Die Fischstücke werden in heiße Brühe gelegt; man kocht dazu Wasser mit Lorbeerblatt, Gewürzkörnern und Zwiebel durch, legt die Fischstücke hinein und läßt sie vom Aufkochen an in 10—15 Minuten gar brühen. Die Butter läßt man hellbraun werden, gießt etwas Wasser hinzu und gibt sie als Soße. Die hart gekochten Eier werden fein gehackt, allein zum Fisch gereicht oder an eine Seite des ganzen Fisches gelegt.

Hecht oder Zander mit Sauerkohl in der Form

für 4—6 Personen.

1 kg Fisch,
375 g Sauerkohl,
Butter, Salz,
geriebene Semmel,
knapp ¼ l süße Sahne oder Milch.

Der Sauerkohl wird zuerst aufgesetzt und weich gekocht. Die Fische werden wie Butterfische abgekocht, entgrätet und in Stücke geschnitten, man kann auch Reste von Fischen verwenden. Nun wird eine Porzellanmehlspeisenform mit Butter ausgestrichen, zuerst eine Schicht des geschmorten Sauerkohls gelegt, dann die Fische und darüber wieder Sauerkohl, dann wird die gesalzene Sahne übergegossen, geriebene Semmel übergestreut, mit geschmolzener Butter beträpfelt und eine halbe Stunde im Ofen gebacken. Die Fischbrühe kann zu Fischsuppe verwendet werden.

Gebackener Hecht oder Zander

für 4—6 Personen.

Ein Fisch von 1½ kg,
50 g geräuch. Speck,
Salz, Mehl,
Zuckerfarbe,
⅛ l saure Sahne,
15 g Parmesankäse,
100 g Butter,
Wasser.

Der Fisch wird vorbereitet, mit Salz eingerieben, mit Speckfäden auf jeder Seite gespickt. Da die Spicknadel schwer durch die Fischhaut geht, spickt man mit einem spitzen Messer vor oder zieht die Rückenhaut gleichmäßig ab. Dann beklopft man den Fisch mit Mehl, bestreicht ihn mit Zuckerfarbe, da er sonst nicht braun genug wird, legt ihn in eine Bratpfanne, in die man eine Bratenleiter gelegt, damit der Fisch nicht ansetzt, und bestreut ihn mit Parmesankäse. Die gebräunte Butter wird übergegossen und in der Pfanne in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, unter öfterem Begießen wird der Fisch in etwa ¾ Stunde gar gebraten. Man gießt zuerst wenig Wasser in die

Pfanne. Wenn sich ein dunkelbrauner Ansatz gebildet hat, gießt man soviel heißes Wasser hinzu, daß man ½ l Soße hat. Ist der Fisch fertig gebraten, gießt man ⅛ l saure Sahne an und bindet mit Mehl, das mit Wasser glatt gerührt ist. Ist der Fisch sehr groß, kann der Kopf abgeschnitten und in dem Wasser ausgekocht werden, das man zum Nachgießen verwendet. — Der Fisch kann auch mit Farce gefüllt werden.

Verzierung: Geröstete Kartoffeln, Makkaroni, Kartoffelbrei, Tomaten, Salat.

Der gebackene Fisch ist sehr gut im Küchenwunder zu bereiten.

Hecht oder Zander, gebacken, mit Tomatensoße

für 4—6 Personen.

Ein Fisch von 1½ kg,
Salz, Mehl,
Zuckerfarbe,
100 g Butter,
Wasser,
½ kg frische Tomaten oder
¼ l eingemacht. Tomatenbrei,
Kartoffelmehl,
etwas Fleischbrühe.

Der Fisch wird gebacken wie vorher, ohne Speck und Parmesankäse. Ist der Fisch gar, wird er herausgenommen und auf eine Bratenschüssel gelegt, warm gestellt. Zu der Soße tut man die gewaschenen, geteilten Tomaten, läßt sie weich kochen, rührt die Soße durch ein feines Sieb, nimmt sie noch einmal in die Pfanne, gießt etwas Fleischbrühe hinzu, schmeckt mit Salz ab und bindet mit Kartoffelmehl. Verwendet man Tomatenbrei, gießt man denselben, wenn der Fisch herausgenommen ist, zur Soße und bindet sie mit Kartoffelmehl.

Verzierung: Geröstete Kartoffeln, Makkaroni, Tomaten, Salat.

Gefüllter Hecht oder Zander

für 4—6 Personen.

Ein Fisch von 1¼ kg,
Fischfarce von 125 g Fischfleisch, dazu ¼ kg Fisch,
Salz, Wasser,
Petersilie, Sellerie,
1 kl. Zwiebel, 1 Lorbeerblatt,
5 Gewürz-, 5 Pfefferkörner.

Zur holländischen Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Brühe v. Fisch etwa ½ l,
⅛ l süße Sahne od. Milch,
1—2 Eigelb, Zitronensaft.

Ist der Fisch vorbereitet, schneidet man das Rückgrat und die Gräten von innen heraus und salzt ihn. Nun bereitet man die Farce, zu der man auch die Leber verwendet. Man füllt

die Farce in den Fisch, schlägt die Seiten gut übereinander, umwindet den Fisch lose mit einem Faden, legt ihn in einen Fischkessel, gießt das mit Gemüsen und Gewürzen durchgekochte Wasser erkaltet über und salzt es. Das Wasser muß den Fisch zur Hälfte bedecken. Es ist gut, einige Kaulbarse mitzukochen, sie geben der Soße einen feineren Geschmack. Der Fisch muß bis zum Kochen kommen, langsam in etwa 20—25 Minuten gar brühen. Man kann den Fisch mit einem gefetteten Papier bedeckt im Ofen ungefähr ½ Stunde in einer Bratpfanne kochen. Man gibt dazu holländische, Kapern-, Champignon- oder Krebssoße.

Verzierung: Grüne Petersilie, Salat, Zitronen, abgekochte kleine Kartoffeln, die mit Petersilie bestreut werden, steif gemachter Eiweißschnee, Morcheln.

Schüsselfisch

für 4—6 Personen.

1¼ kg Hecht oder Zander,
125 g Butter,
1 kl. Zwiebel,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Milch,
Parmesankäse,
½ kg kleine, mit der Schale gekochte Kartoffeln.

Butter zum Ausstreichen der Schüssel.

Die Butter wird geschmolzen, die Zwiebel darin gedämpft, sie muß hell bleiben, dann werden die vorbereiteten, gesalzenen, in Stücke geschnittenen Fische hineingegeben und vorsichtig gedämpft. Die Fischstücke befreit man von den Gräten. Eine flache, feuerfeste Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, dick mit Parmesankäse bestreut, die Fischstücke heraufgelegt, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln im Kranz herumgelegt. Von der Butter, die vom Dämpfen der Fische übrig geblieben ist, und dem Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, gießt unter Rühren die erwärmte Milch hinzu, läßt die Soße aufkochen, schmeckt mit Salz ab, gießt sie durch ein Sieb, dann über Fisch und Kartoffeln. Nun wird abermals dick Parmesankäse heraufgestreut und im Ofen in etwa ½ Stunde gelb gebacken.

Bratfische

für 4 Personen.

1 kg Hecht, Zander, Barse od. Kaulbars,
Salz,
1 ganzes Ei oder Eiweiß,
Mehl, Maggi's Würze,
Paniermehl, ger. Semmel,
50 g Butter und
50 g Schmalz.

Man nimmt am besten kleinere Fische. Man reinigt sie, macht auf beiden Seiten flache Querschnitte, salzt die Fische und läßt sie eine Weile stehen. Größere Fische schneidet man in Stücke, sie können auch gespalten werden. Das einfachste Verfahren ist, die Fische in Mehl zu wälzen, sie sehen aber besser aus, wenn sie mit Ei, Mehl, Paniermehl und geriebener Semmel paniert werden. Man bratet sie am besten in reiner Butter oder in Butter und etwas Schmalz. Die Fische können auch in einem Kessel, in Fett schwimmend, gebacken werden. Als Soße zu den Fischen gibt man die Bratbutter, zu der man etwas Wasser gießt und mit einigen Tropfen Maggi's Würze abschmeckt. Man kann hart gekochte, gehackte Eier zu Bratfischen reichen.

Bratfische mit Champignonsoße.

Fischstücke werden gespalten, von den Gräten befreit, gesalzen, paniert und gebraten. Die Abgänge werden wie Butterfische abgekocht und die Brühe zur Soße verwendet, siehe: Champignonsoße.

Pirogg von Fisch mit Blätterteig (russisches Gericht)

für 4—6 Personen.

½ Rezept Blätterteig,
500—750 g Lachs, Zander, Hecht oder Schellfisch.
Zum Marinieren:
10 g Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 kl. Zwiebel in Scheiben,
60 g Reis,
¼ l Fleischbrühe, 40 g Butter, Salz } zum Kochen des Reis
2 hart gekochte Eier,
1 Eßl. gehackte Petersilie,
5 g gehackte Zwiebeln, etwas Parmesankäse, nach Belieben Champignons.

Der vorbereitete Fisch wird gespalten, entgrätet, gehäutet, in etwa 4 cm breite, 6 cm lange Stücke zerlegt, mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln bestreut und bleibt ½—1 Stunde stehen. Die Fischstücke werden abgetrocknet.

Der Reis wird gewaschen, abgewellt, mit guter Fleischbrühe oder Wasser und Butter gekocht, er muß körnig bleiben und abkühlen.

Die Eier werden hart gekocht, fein gehackt, mit Petersilie und Zwiebel gemischt.

Der Blätterteig wird zu einem länglichen Viereck ausgerollt. Auf die Mitte legt man schichtweise Reis, Fisch, Eier,

Parmesankäse, bestreicht den ringsum freigebliebenen Teigrand mit Ei und klappt ihn über die Füllung, daß dieselbe fest eingeschlossen ist und die Gestalt eines Brotes hat. Man bestreicht mit Ei und backt auf vorbereitetem Blech bei mittlerer Hitze ¾—1 Stunde.

Pirogg von Fisch mit Hefeteig

für 4—6 Personen.

250 g Mehl,
20 g Hefe,
60 g Butter,
⅛ l Milch,
2 Eigelb oder 1 ganzes Ei,
Salz.

Fisch und die andern Zutaten wie im Rezept vorher.

Man bereitet einen Hefeteig, nachdem er aufgegangen und gut durchgearbeitet ist, wird er zu einer länglichen, viereckigen Platte dünn ausgerollt. Der Fisch und die anderen Zutaten werden, ebenso wie vorher, schichtweise auf die Mitte gelegt. Der freigebliebene Teigrand wird mit Ei bestrichen, fest über die Füllung geklappt. Das Ganze wird mit der Oberseite nach unten auf ein vorbereitetes Blech gelegt und muß noch aufgehen. Dann bestreicht man mit Ei und macht mit dem Messer einige Querstriche und backt in nicht zu heißem Ofen ¾—1 Stunde. Beim Anrichten schneidet man Scheiben und gibt zerlassene Butter dazu.

Kleine Piroggen.

Man bereitet sie auch mit Blätter- oder Hefeteig, formt kleine Brötchen und verwendet die gleichen Zutaten zur Füllung oder man bereitet eine Füllung von feingehacktem in Butter gedünsteten Kohl und einer Fleischfüllung. Man reicht zerlassene Butter dazu.

Fischröllchen (Poupiette)

für 4—6 Personen.

1½ kg Hecht oder Zander,
Salz, Fischfarce, Butter,
Zitronensaft,
⅛ l Weißwein,
Wasser, Zwiebel,
Petersilie, Sellerie,
5 Gewürz-, 5 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt.

Zur Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Brühe von den Röllchen und Abfällen, etwa ½ l,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
Saft einer Zitrone,
2—3 Eigelb.

Man verwendet Hecht oder Zander. Die Fische werden nicht geschuppt, sie werden ausgenommen, gewaschen, gespalten. Man schneidet vorsichtig das Fleisch von der Haut, damit es nicht zerrissen wird, schneidet davon etwa handlange Stücke. Am geeignetsten sind Fische, die ½ kg schwer sind. Davon schneidet man 4 Stücke. Diese zugeschnittenen Stücke werden besalzen, mit Zitronensaft betropft. Inzwischen bereitet man die Farce: Zu 1½ kg Fisch braucht man 125 g Fleisch zur Farce; dasselbe gewinnt man, indem man von den Rückengräten und dem Kopf das noch anhaftende Fleisch abschabt, von der dicken Seite der Fischstücke etwas Fleisch abschneidet. Mit der Farce bestreicht man die Fischstücke, rollt sie zusammen, legt sie, die offene Seite nach unten, in den mit Butter ausgestrichenen Fischkessel, in den man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel gelegt hat, gießt die erkaltete Brühe von den Abfällen und Weißwein dazu. Der Weißwein kann auch fortbleiben. Man bringt den Kessel auf das Feuer und dämpft die Röllchen vorsichtig in etwa 20—25 Minuten gar. Die Abgänge werden mit Gemüse und Gewürz gekocht, die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und erkaltet zum Kochen der Röllchen genommen. Man gibt zu den Röllchen holländische, Kapern- oder Champignonsoße, sie werden auf eine runde Schüssel übereinandergelegt, mit Zitronenscheiben, grüner Petersilie und Blätterteighalbmonden verziert.

Pflückhecht mit Makkaroni

für 4—6 Personen.

1½ kg Hecht,
Salz, Wasser,
Petersilie, Sellerie,
1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt,
5 Gewürz-, 5 Pfefferkörner,
125 g Makkaroni,
Maggi's Würze.

Zur Soße:
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
1—2 Eigelb,
15 g Parmesankäse,
Brühe von den Fischen, etwa ¾ l,
¼ l süße Sahne oder Milch.

Die Fische werden abgekocht wie zu Butterfischen, noch heiß werden sie aus den Gräten gepflückt. Die Makkaroni werden in etwa 3 cm lange Stücke gebrochen und in Salzwasser abgekocht. Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, gießt unter Rühren allmählich die Brühe und die Sahne hinzu. Nach dem Aufkochen wird die Soße durch ein Sieb gegossen, nochmals auf das Feuer gesetzt, mit

Salz, Maggi's Würze und geriebenem Parmesankäse abgeschmeckt. In die Soße gibt man das Fischfleisch und die Makkaroni, von letzteren behält man einige zur Verzierung zurück, kocht auf und gibt das mit Wasser verklopfte Eigelb durch ein Sieb hinzu. Das Gericht wird in einer runden Schüssel zu Tisch gegeben und mit Makkaroni, Kapern, gerösteten Semmeldreiecken verziert und mit Parmesankäse bestreut.

Hecht en lorgnette

für 10—12 Personen.

6 Hechte von 250 g,
Salz, Pfeffer,
Zitronensaft.

Zum Abkochen der Gräten:

Sellerie, Petersilie,
Lorbeerblatt, Zwiebel,
Gewürz, Pfeffer, Salz.

Fischfarce von 375 g Hecht- oder Zanderfleisch,
¾ Rezept Krebsragout,
Krebssoße oder holländ. Soße.

Zum Verzieren:

Krebsnasen.

Die Hechte werden vorbereitet. Man macht längs dem Rücken einen Einschnitt, löst vom Schwanze an das Fleisch von beiden Seiten der Rückengräte los und schneidet die Gräte kurz am Kopfe ab, die Fischhälften bleiben jedoch am Kopf. Nun mariniert man die Hechte mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft. Die Gräten werden mit den Gemüsen und Gewürzen ausgekocht. Man bereitet die Fischfarce, siehe: Fischfarce. Die Hechte trocknet man mit einem Tuche ab, legt sie auf ein Brett, daß die beiden Hälften links und rechts vom Kopfe mit der inneren Fleischseite auf dem Brett liegen, bestreicht beide Hälften mit einer Lage Fischfarce und rollt sie vom Schwanz nach dem Kopfe zu auf, so daß der Hechtkopf in der Mitte liegt. Von der übrigen Farce macht man Klößchen, die man zum Krebsragout verwendet. Auf eine runde, flache, feuerfeste Schüssel legt man die Hechte so, daß die Köpfe nach außen gerichtet sind und die Rollen aufrecht nebeneinander stehen, gießt etwas Fischbrühe dazu, bedeckt das Ganze mit einem Butterpapier und läßt es in nicht zu heißem Ofen in ¾ Stunde gar werden. Ab und zu müssen die Hechtrollen mit etwas Fischbrühe beschöpft werden. Nach dem Garwerden legt man die Hechtrollen nebeneinander an den Rand einer flachen Porzellanschüssel, drückt in jede Rolle eine Krebsnase und füllt in die Mitte das Krebsragout, siehe: Krebsragout. Krebssoße oder holländische Soße wird dazu gereicht.

Kaviar vom Hecht.

Der grobkörnige Rogen von einem großen Hecht wird von den Häutchen befreit, auf ein Haarsieb geschüttet und oft mit kaltem Wasser gespült, dann ziemlich stark gesalzen und mit Beinschwarz (als Pulver in der Drogerie zu kaufen) dunkelgrau wie echter Kaviar gefärbt, danach muß er eine Stunde auf dem Sieb liegen bleiben.

Fischklopse, gekocht

für 4—6 Personen.

1 kg Zander oder Hecht zu ½ kg Fischfleisch,
80 g Butter,
100 g mit der Kruste gewogene Semmel,
1 Ei,
Salz, Wasser, Zwiebel,
Petersilie, Sellerie,
5 Gewürz-, 5 Pfefferkörner,
½ Lorbeerblatt.

Zur holländ. Soße:
60 g = 3 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
Brühe von den Abfällen, etwa ¼ l,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
Zitronensaft,
1—2 Eigelb,
Maggi's Würze.

Man braucht 1 kg ganzen Fisch, um ½ kg Fischfleisch zu erhalten, da die Hälfte Abgänge sind. Das Fleisch wird mit der Fleischmaschine oder dem Wiegemesser fein gemacht. Die Butter hat man zu Sahne gerührt, tut dazu ein Ei, die von der Kruste befreiten, in kaltem Wasser oder Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel, das Fischfleisch, Salz, weißen Pfeffer, geriebene Zwiebel nach Geschmack und kocht einen Probeklops ab. Man formt aus der Masse etwa 12 Stück. Unterdessen hat man die Abgänge, wie Gräten und Köpfe, wie Butterfische abgekocht, gießt die Brühe durch ein Sieb, läßt sie nochmals aufkochen und kocht darin die Fischklopse (10 Minuten), nimmt diese dann mit einem Schaumlöffel heraus. Die Brühe wird nun zur Soße verwendet, man bereitet eine Kapern- oder holländische Soße dazu. Sobald die Soße abgeschmeckt ist, läßt man die Fischklopse darin aufkochen, rührt die Eigelb heran, tut einige Tropfen Maggi's Würze hinzu und richtet sie in der Soße an.

Fischklopse, gebraten

für 4—6 Personen.

Man bereitet eine Masse wie zu den gekochten Fischklopsen, formt daraus Klopse länglich und platt (etwa 10 bis 12 aus

½ kg Fischfleisch). Dann paniert man sie, bratet sie in Butter und Schmalz hellbraun. Man gibt braune Butter und Gemüse dazu oder Champignonsoße, zu deren Zubereitung man die Abgänge auskochen muß.

Einfaches Fischfrikassee

für 4—6 Personen.

1½ kg Hecht oder Zander,
Salz, Wasser,
Petersilie, Sellerie,
1 kl. Zwiebel, 1 kl. Lorbeerblatt,
5 Gewürz-, 5 Pfefferkörner,
125 g Frikasseewürstchen oder Fleischklößchen von 100 g Klopsfleisch,
8 Morcheln,
9 Blätterteighalbmonde,
Fischfarce von 125 g Fischfl.,
8 Krebsnasen.

Zur Soße:

80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
etwa ¾ l Fischbrühe,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
Saft einer Zitrone,
1 Messerspitze weißer Pfeffer,
1—2 Eigelb.

Die Fische werden vorbereitet. Man schabt soviel Fleisch aus Haut und Gräten, daß man 125 g Fleisch zur Farce hat. Die übrigen Fische werden in Stücke geschnitten, gesalzen und mit den Abgängen gekocht wie Butterfische. Man löst das Fleisch heiß aus Haut und Gräten und schneidet große Stücke davon. Die Morcheln werden in Salzwasser abgekocht und gut gereinigt. Die Krebsnasen werden in kaltes Wasser gelegt. Die Frikasseewürstchen oder die Klößchen von Klopsfleisch werden in Salzwasser abgekocht. Nun wird die Fischfarce, siehe: Fischfarce, bereitet, die Krebsnasen zur Hälfte damit gefüllt und von dem Rest längliche Klöße geformt. Die Brühe von den Fischen gießt man durch ein Sieb, nimmt sie noch einmal in die Pfanne, kocht darin die gefüllten Krebsnasen und Klöße. Die abgekochten Klöße legt man für kurze Zeit in kaltes Wasser, nach dem Erkalten werden sie mit einem Messer oder Buntmesser geschnitten. Von der Butter und dem Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, gießt unter Rühren allmählich die Brühe und die Sahne hinzu. Nach dem Aufkochen wird die dickflüssige Soße durch ein Sieb gegossen, noch einmal in die Pfanne getan, mit Salz, Zitronensaft und weißem Pfeffer abgeschmeckt. In die fertige Soße tut man nun das Fischfleisch, die Klößchen, Frikasseewürstchen, läßt noch einmal aufkochen und rührt Eigelb an.

Verzierung: Blätterteighalbmonde oder Semmelkroutons (von ungeröstetem Zwieback Dreiecke geschnitten und in Schmalz geröstet), gefüllte Krebsnasen und Morcheln.

Zum Abkochen der Fische kann man einige Kaulbarse nehmen, die Soße schmeckt dann besser.

Feines Fischfrikassee

für 4—6 Personen.

1½ kg Hecht oder Zander,
Salz, Wasser,
Petersilie, Sellerie,
1 kl. Zwiebel, 1 kl. Lorbeerbl.,
5 Gewürz-, 5 Pfefferkörner,
125 g Kalbsmilch,
1 Kalbszunge,
Fischfarce von 125 g Fischfleisch,
8 Krebsnasen,
8—10 Blätterteighalbmonde.

Zur Soße:
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
etwa ¾ l von der Fischbrühe,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
Saft einer Zitrone,
1 Messerspitze pulv. weißen Pfeffer,
1—2 Eigelb,
10 Champignons.

Die Kalbsmilch wird nach Vorschrift abgekocht, dann in größere Würfel geschnitten. — Die Kalbszunge wird ebenfalls abgekocht, die Haut abgezogen, zuerst in Scheiben, dann in Streifen geschnitten. — Die Fische werden vorbereitet, dann schabt man so viel Fleisch aus Haut und Gräten, daß man 125 g Fleisch zur Farce hat. Die übrigen Fische werden in Stücke geschnitten, gesalzen und mit den Abgängen wie Butterfische gekocht. Nun löst man das Fleisch heiß aus Haut und Gräten und schneidet große Stücke davon. Man bereitet die Fischfarce, siehe: Fischfarce. Die Krebsnasen werden zur Hälfte damit gefüllt und von dem Rest formt man längliche Klöße. Die weitere Zubereitung ist wie beim einfachen Fischfrikassee. Die Champignons werden gespalten und zuletzt in die Soße gegeben. Zur Verzierung kann Krebsbutter auf das Frikassee getropft werden.

Fischfarce (Füllsel).

250 g Fischfleisch von Zander oder Hecht,
3 kleine Semmel oder
90 g Striezel,
1 Eßl. Butter,
½ Ei, 1 kleine Zwiebel,
1 Teel. Salz, 1 Messerspitze weißer Pfeffer.

Die Fische werden ausgenommen, aber nicht geschuppt. Man schneidet das Fleisch der Fische aus Haut und Gräten, stellt dann das Gewicht desselben fest, macht das Fleisch mit dem Wiegemesser, bei größeren Mengen mit der Fleischmaschine

fein. Um 250 g Fischfleisch zu erhalten, braucht man 500 g ganzen Fisch. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Semmel werden von der Kruste befreit, in kaltem Wasser oder Milch geweicht und gut ausgedrückt zur Butter getan, dann gibt man Fischfleisch und Ei hinzu. Ist dieses gut verrührt, schmeckt man mit Salz, weißem Pfeffer und wenig geriebener Zwiebel ab; je nachdem die Farce verwendet wird, läßt man die Zwiebel fort und nimmt Champignons hinein. Ist die Fischfarce zu lose, nimmt man Eiweiß oder etwas Mehl dazu, ist sie zu fest, etwas Butter. Braucht man die Farce zu Klößchen, dann werden längliche Klöße geformt, die man in der Fischbrühe oder in kochendem gesalzenen Wasser 5 Minuten kocht, dann kurze Zeit in kaltes Wasser legt und erkaltet mit einem Messer oder Buntmesser in Scheiben schneidet.

Fischpudding

für 4—6 Personen.

350 g Fischfleisch von Zander oder Hecht,
130 g Butter,
3 Semmel oder 90 g Striezel,
2 Eier,
¼ l süße Sahne oder Milch,
15 g ger. Parmesankäse,
Salz, Pfeffer,
Gewürz.

Zur Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Brühe von den Abfällen, etwa ½ l,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
abgeriebene Zitronenschale,
Zitronensaft,
1—2 Eigelb.

Um 350 g Fischfleisch zu erhalten, braucht man etwa 700 g ganzen Fisch, da die Hälfte Abgänge sind. Das Fleisch wird mit der Fleischmaschine oder dem Wiegemesser feingemacht. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dazu die von der Kruste befreiten, in kalter Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmel, Eigelb, das fein gehackte Fischfleisch gegeben, dann Parmesankäse und die Sahne. Mit Salz, weißem Pfeffer, Gewürz wird abgeschmeckt, zuletzt der Eiweißschnee dazu genommen. Die fertige Masse wird in eine vorbereitete Puddingform gefüllt, in kochendes Wasser gesetzt und 1½ Stunden gekocht. Die Abgänge werden gekocht wie Butterfische und die Brühe zur Soße verwendet. Man gibt dazu holländische, Kapern- oder Sardellensoße. Der Pudding wird auf eine Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben.

Gedämpfte Zanderfilets

für 4—6 Personen.

1 Zander von 1½ kg,
Fischfarce, Salz,
Zwiebel, Zitronensaft,
⅛ l Weißwein,
Wasser, 1 Lorbeerblatt,
Petersilie, Sellerie,
5 Gewürz-, 5 Pfefferkörner.

Zur Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Brühe von den Abfällen, etwa ½ l,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
Zitronensaft,
1—2 Eigelb.

Die Fische werden nicht geschuppt, sie werden ausgenommen, gewaschen, gespalten, vorsichtig aus Haut und Gräten geschnitten, damit jede Fischhälfte ganz bleibt. Diese Fischhälften bezeichnet man als Filets. Man schneidet, wo das Fleisch am Rücken höher ist, etwas ab, um dieses, sowie das an den Gräten haftende Fleisch zur Farce zu verwenden. Die Filets legt man nebeneinander, salzt sie, betropft sie mit Zitronensaft, läßt sie einige Zeit liegen. Man bereitet die Farce, streicht sie auf das eine Filet und legt das andere Filet herauf. Die Gräten und die Haut werden wie Butterfische abgekocht. Der Boden des Fischkessels wird mit Butter ausgestrichen, die Filets hineingelegt und etwas von der Brühe von den Fischabgängen, sowie der Weißwein untergegossen. Der Fischkessel wird zugedeckt und die Filets bei schwachem Feuer in ½ Stunde gar gemacht. Die Brühe wird zur Soße verwendet. Man gibt holländische, Kapern- oder Champignonsoße dazu.

Verzierung: Zitronen, kleine runde weiße Kartoffeln, Pökelzunge, Petersilie.

Gebratene Zanderfilets.

Nachdem man die Zanderfilets wie in vorigem Rezept vorbereitet hat, paniert man sie in Ei, geriebener Semmel, Mehl und Paniermehl und bratet sie in Butter zu schöner Farbe von beiden Seiten. Beim Anrichten legt man sie auf eine lange Schüssel, verziert mit Zitronenscheiben, Petersilie, Kartoffeln. Man schmeckt die Buttersoße mit etwas Zitronensaft ab oder gibt Champignonsoße dazu, dann werden die Abgänge wie Butterfische abgekocht und die Brühe zur Soße verwendet.

Forellen, Schleiforellen

für 4—6 Personen.

1½ kg lebende Forellen,
Wasser,
Salz,
frische Butter.

Die Forellen müssen kurz vor dem Kochen getötet werden. Man schneidet sie zum Ausnehmen so klein wie möglich auf, reinigt sie gut, krümmt sie, indem man den Schwanz mit einem Faden am Maule befestigt. In einem Kessel läßt man gesalzenes Wasser — etwa auf 1 l Wasser 30 g Salz — lauwarm werden, legt die Forellen hinein, bringt sie langsam zum Kochen und läßt sie je nach der Größe 5—10 Minuten brühen, sie müssen gleich zu Tisch gegeben werden. Man reicht frische kalte Butter — Eisbutter — in Kügelchen geformt dazu.

Verzierung: Salat, grüne Petersilie, Zitronenscheiben.

Sollen die Forellen blau gekocht werden, so werden sie nach dem Ausnehmen mit etwas warmem Essig übergossen.

Schleiforellen nennt man kleine Schleie im Gewicht von 100—200 g, sie werden ebenso zubereitet wie die Forellen, müssen 10 Minuten brühen.

Karp. Lein.

Karpfen, Schleie, Forellen blau zu kochen

für 4—6 Personen.

2 kg Fische,
Essig, Salz,
Wasser,
6 Gewürz-, 6 Pfefferkörner,
2 kleine Zwiebeln,
200 g Tischbutter,
½ Stange geriebener Meerrettich,
Milch, Zucker,
Zitronensaft.

Die Fische müssen lebend sein. Man schlachtet sie kurz vor dem Kochen, legt sie zum Ausnehmen auf ein nasses Brett, nimmt sie aus und wäscht sie vorsichtig, damit der Schleim nicht verletzt wird. Die Fische können ganz, oder in Stücke geschnitten, gekocht werden. Man legt die Fische in eine Schüssel und übergießt sie mit wenig warmem Essig, damit sie blau werden; der Essig wird gleich abgegossen, damit das Fischfleisch nicht hart wird. Die ganzen Fische werden in einem Fischkessel oder in einer Bratpfanne gar gemacht, soviel kaltes gesalzenes Wasser aufgegossen, daß sie bedeckt sind. Man tut Gewürz, Pfeffer, Zwiebel hinzu. Das Wasser muß kräftig gesalzen sein. Die ganzen Fische läßt man langsam bei offenem Kessel aufkochen, dann an der Seite des Feuers zugedeckt in ½—¾ Stunde gar brühen. Beim Anrichten achte man darauf, daß der Schaum abgespült ist. Die Fischstücke legt man in heißes Wasser, sie werden zum Kochen gebracht und müssen in 15—20 Minuten gar brühen.

Damit die Fische nicht abkühlen, bevor sie zu Tisch kommen, bedeckt man sie mit einem Tuche, das in heiße Fischbrühe getaucht und ausgedrückt ist, und entfernt es unmittelbar, bevor sie zu Tisch gegeben werden.

Zu den blauen Fischen reicht man: Tischbutter in Kügelchen geformt, in Eis gestellt (Eisbutter) oder zerlassene Butter und geriebenen Meerrettich, den man mit Milch zu einer dickflüssigen Masse verrührt, mit Salz, etwas Zucker und Zitronensaft abschmeckt. Man kann auch die Milch fortlassen und geschlagene Sahne zu dem Meerrettich geben.

Verzierung: Grüne Petersilie, Salat, Zitronenscheiben, gekochte, kleine Salzkartoffeln, geschabter Meerrettich, Rogen und Milch der Fische.

Gebratener und gebackener Karpfen mit Remouladensoße

für 4—6 Personen.

1½ kg Karpfen,
Salz,
2 ganze Eier oder Eiweiß,
Mehl, Paniermehl,
geriebene Semmel,
Butter,
½ l Remouladensoße.

Die vorbereiteten Karpfen werden in Stücke geschnitten und besalzen, dann wendet man die Stücke in verklopftem Ei und paniert sie in Mehl, Semmel, Paniermehl, bratet sie in Butter schön hellbraun oder backt die Stücke in Fett schwimmend und gibt eine Remouladensoße oder Buttersoße dazu. Auf einer runden Schüssel richtet man die Karpfenstücke an und verziert sie mit grüner Petersilie und Zitronenscheiben.

Karpfen, Bressen, Schleie, Aale in Bier

für 4—6 Personen.

1½ kg Fische,
Salz, Wasser, etwa ¼ l,
½ l gutes Braunbier oder Porter,
1 Zwiebel, 4 Nelken,
Mohrrüben in Scheiben,
Petersilie, Sellerie,
5 Gewürzkörner,
1 Lorbeerblatt,
40 g = 2 Eßl. Butter,
50 g Kochkuchen,
Kartoffelmehl, Zucker,
Zitronensaft oder Essig.

Man schneidet die vorbereiteten Fische in Stücke und besalzt sie. — Karpfen und Bressen kann man, ohne sie zu schuppen, nur mit Salz abreiben. — In einen Fischkessel oder eine Pfanne gießt man Wasser und Braunbier, gibt die geschälte, mit Nelken gespickte Zwiebel, Gemüse, Gewürze, Butter hinein. Ist

das Gemüse weich gekocht, legt man die Fische hinein, dieselben müssen von der Brühe fast bedeckt sein; ist diese eingekocht, muß heißes Wasser nachgegossen werden. Die Fische müssen langsam zum Kochen kommen und 10—15 Minuten an der Seite des Feuers gar brühen. Dann nimmt man die Fische heraus, stellt sie warm und bereitet die Soße, gießt dann die Brühe durch ein Sieb, gibt den aufgeweichten Kochkuchen dazu, läßt ihn verkochen, bindet mit Kartoffelmehl, schmeckt mit Zucker, Salz, Zitronensaft oder Essig ab. Man kann statt der Säuren Rotwein nehmen. Die Fischstücke werden auf eine Schale gelegt, obenauf das gekochte Gemüse und Zwiebel, dann überzieht man die Fische mit etwas dicker gebundener Soße.

Verzierung: Grüne Petersilie und Zitronenscheiben.

Maränen gebraten.

Zubereitet wie Bratfische. Siehe: Bratfische.

Maränen zu marinieren.

Die Fische werden geschuppt, der Kopf abgeschnitten, am Kopf die Eingeweide herausgezogen. Die Fische werden gewaschen, besalzen und müssen eine halbe Stunde stehen. Nun wendet man sie in Mehl, bratet sie in Butter oder Schmalz und läßt sie kalt werden. Dann macht man eine Marinade von Essig, Wasser, Salz, Gewürz und Lorbeerblatt, kocht dieses zusammen einmal auf und legt nach dem Erkalten die Fische hinein. In zwei Tagen sind sie gut.

Aal gebraten.

Nachdem der Aal vorbereitet, siehe: Aal vorbereiten, salzt man die Stücke und läßt sie etwa eine Stunde stehen. Dann wendet man die Aalstücke in Mehl, bratet sie in Butter hellbraun. Man gibt dazu die Buttersoße mit etwas Wasserzusatz.

Aal gebraten mit Tomatensoße

für 4 Personen.

Einen Aal von 1 kg,
Butter, Salz,
Zitronensaft,
2 Lorbeerblätter,
1 Zwiebel,
4—5 Tomaten,
⅜ l Fleischbrühe,
40 g = 2 Eßl. Butter,
Salz, Pfeffer,
etwas Mondamin.

Dem vorbereiteten Aal wird die Haut abgezogen, dann rollt man ihn ganz dicht zusammen, umbindet ihn mit einem starken

Faden, legt ihn mit etwas Butter in eine Pfanne, bestreut ihn mit Salz, beträufelt ihn mit Zitronensaft, legt einige Zwiebelscheiben, Lorbeerblätter dazu. Dann läßt man ihn auf sehr langsamem Feuer unter fleißigem Beschöpfen mit dem Fett allmählich gar braten. Unterdessen werden die Tomaten zerschnitten, in der Brühe weich gekocht, durchgeschlagen, nochmals aufgekocht. Butter, Salz und Pfeffer werden dazugegeben, mit Mondamin leicht gebunden und die Soße heiß über den Fisch gegossen.

Aal gebraten, mariniert.

Man macht eine Marinade von Wasser, Essig, Salz, Gewürz-, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt, kocht alles zusammen einmal auf und legt nach dem Erkalten die gebratenen, kalten Aalstücke hinein. In 2 bis 3 Tagen sind sie gut.

Galantine von Aal

für 10 Personen.

1 kg Aal,
250 g Zander oder Hechtfleisch zur Farce, siehe: Fischfarce,
65 g Pökelzunge,
15 kleine Pfeffergurken,
Wasser, Salz,
2 Zwiebeln,
5 Gewürzkörner,
2 Lorbeerblätter,
½ l Aalbrühe zu Aspik,
12—14 g weiße Gelatine,
1 Eiweiß zum Klären, siehe: Klären mit Eiweiß.

Zur Verzierung:

4 hart gekochte Eier,
Petersilie.

Man verwendet große Aale. Nachdem der Aal getötet und die Haut abgeschabt ist, siehe: Aal vorbereiten, macht man längs des Rückens vom Kopf bis zum Schwanz einen Einschnitt, löst die Rückengräte aus und nimmt die Eingeweide heraus, der Aal muß am Bauch geschlossen bleiben, dann wäscht man ihn gut ab. Von 250 g Zander- oder Hechtfleisch bereitet man die Fischfarce. Der Aal wird innen abgetrocknet, man breitet ihn auf einem Brett aus, streicht einen Teil der Farce herauf, belegt dieselbe mit kleinen Pfeffergurken, in Stifte geschnittener Pökelzunge, streicht darüber wieder etwas Farce und näht den Aal zusammen. Von der Farce bleibt etwas übrig, davon formt man längliche Klöße, in die man ein Stückchen Pökelzunge einrollt. Dieselben werden in Salzwasser abgekocht und erkaltet zur Verzierung in Scheiben geschnitten. Nachdem der Aal gefüllt ist, wickelt man ihn fest in ein Mull-

tuch, umschnürt ihn mit einem Faden. Den so vorbereiteten Aal kocht man in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern in ¼ bis ½ Stunde gar. Der Aal darf in der Brühe nicht ganz kalt werden, man nimmt ihn heraus, entfernt Faden und Tuch, legt ihn auf ein Brett, biegt ihn schlangenförmig und läßt ihn ganz kalt werden; dann schneidet man den Aal in Scheiben und legt ihn auf einer Bratenschüssel in seiner gebogenen Gestalt wieder zusammen. In ½ l Aalbrühe löst man die weiße Gelatine und klärt mit 1 Eiweiß und läßt diesen Aspik abkühlen. Wenn er anfängt dickflüssig zu werden, wird etwas davon über den Aal gegossen. Man verziert ihn mit hart gekochtem Ei, das in Scheiben geschnitten ist, und mit grüner Petersilie, den geschnittenen Klößchen und gießt nach und nach den Rest des Aspiks über. Man gibt eine Mayonnaisen- oder Remouladensoße oder nur Essig dazu.

Aal in Aspik

für 4—6 Personen.

1 kg Aal,
Salz Wasser,
1 Lorbeerblatt,
2 Zwiebeln,
5 Gewürzkörner,
auf ½ l Brühe 12—14 g weiße Gelatine,
1 Eiweiß zum Klären, siehe: Klären mit Eiweiß,
Essig.

Der Aal wird vorbereitet, in Stücke geschnitten. Man setzt die Aalstücke mit heißem Wasser (knapp überstehend) auf das Feuer, legt Zwiebel, Gewürz und Lorbeerblatt dazu, gießt etwas Essig heran und läßt sie vom Aufkochen ab in 10 Minuten langsam gar brühen. Die Aalstücke werden herausgenommen, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Die Brühe wird gemessen. Man nimmt zu ½ l Brühe 12 g Gelatine, löst dieselbe in der Brühe auf und klärt mit Eiweiß. Nun füllt man in eine Form oder Schale, die mit kaltem Wasser ausgespült ist, erst etwas von der geklärten Brühe, ist dieselbe steif, werden zur Verzierung Scheiben von hart gekochten Eiern, Petersilie oder abgekochte Morcheln, Zitronenscheiben und Krebsschwänze gelegt, dann wird wenig Aspik aufgefüllt. Man läßt die Verzierung fest werden, legt die Aalstücke herauf und gießt zuletzt die übrige, abgekühlte Brühe auf. Nachdem alles steif geworden ist, stürzt man den Aal auf eine flache Schale. Man gibt dazu Remouladen- oder Mayonnaisensoße oder nur Essig.

Die Aalstücke können auch in eine Schale gelegt und die Brühe übergegossen werden.

Forellen in Aspik

für 4—6 Personen.

1 kg Forellen (etwa 6 Stück), Wasser, Essig, Salz, auf ½ l Brühe 20 g weiße Gelatine, 1 Eiweiß zum Klären.

Die lebenden Forellen müssen bis zum Gebrauch in kaltem Wasser bleiben. Tote Forellen sind billiger, sehen nach dem Kochen nicht so gut aus und sind nicht so wohlschmeckend. Die Forellen werden vorsichtig ausgenommen, innen gewaschen, ohne den auf den Schuppen befindlichen Schleim zu verletzen und mit etwas warmem Essig übergossen, damit sie blau werden. Dann läßt man Wasser mit etwas Essig und Salz lauwarm werden, legt die Forellen hinein, läßt sie vorsichtig zum Aufkochen kommen, nimmt sie vom Feuer, läßt sie in der Brühe erkalten und nimmt sie behutsam heraus. Größere Forellen müssen nach dem Aufkochen an der Seite des Feuers noch drei Minuten ziehen. Man schmeckt die Brühe mit Salz ab, nimmt davon 1¼ l, löst darin die Gelatine und klärt mit Eiweiß, siehe: Klären mit Eiweiß. Die Forellen werden nebeneinander, mit dem Rücken nach oben, auf eine Bratenschüssel gelegt und mit dem halberstarrten Aspik überzogen. Man gibt Mayonnaisen-, Remouladensoße oder Essig dazu.

Verzierung: Zitronenscheiben, Salatblättchen, Krebsschwänze, hart gekochte Eier oder Aspikdreiecke.

Schleie in Aspik.

Kleine Schleie, etwa 200 g schwer, können ebenso wie Forellen in Aspik bereitet werden, nur müssen sie nach dem Aufkochen 10—15 Minuten brühen, sie schmecken fast ebenso wie Forellen.

Zander in Aspik

für 4—6 Personen.

1 kg Zander, Salz, Wasser, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, 5 Gewürz-, 5 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, auf ½ l Brühe 16—18 g weiße Gelatine, 1 Eiweiß zum Klären, siehe: Klären mit Eiweiß.

Der Zander wird vorbereitet, in Stücke geschnitten, besalzen. Man kocht Wasser, Zwiebel, mit den Gewürzen, der Petersilie und Sellerie in Scheiben geschnitten, gut durch, legt die Zanderstücke hinein — das Wasser muß überstehen — vom

Aufkochen an läßt man sie langsam 10 bis 15 Minuten gar brühen, nimmt die Stücke heraus und entfernt vorsichtig die Gräten. Man schmeckt die Brühe mit Salz ab, dieselbe wird gemessen. Die geweichte Gelatine wird in die Brühe gegeben, darin aufgelöst und die Brühe mit Eiweiß geklärt. Nun füllt man in eine Form oder Schale, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült ist, erst etwas von der Brühe, ist dieselbe steif, können zur Verzierung hart gekochte Eischeiben, Krebsschwänze, Salatblättchen oder Petersilie und abgekochte Morcheln aufgelegt werden, es wird wenig Aspik aufgefüllt, die Verzierung muß fest werden, dann legt man die Zanderstücke herauf und füllt zuletzt die übrige abgekühlte Brühe auf. Nachdem der Aspik steif geworden ist, stürzt man die Fische auf eine flache Schale. Man gibt hierzu Mayonnaisensoße oder Essig.

Lachs in Aspik

für 4—6 Personen.

1 kg Lachs,
Salz, Wasser,
5 Gewürzkörner,
auf ½ l Brühe:
12—14 g weiße Gelatine,
1 Lorbeerblatt,
2 Zwiebeln,
auf ½ l Brühe 1 Eiweiß zum Klären,
Essig.

Nachdem der Lachs vorbereitet ist, schneidet man ihn in Stücke und salzt ihn. Dann kocht man Wasser mit Zwiebeln, Lorbeerblatt und Gewürz gut durch, salzt, legt das Lachsfleisch hinein — das Wasser muß knapp überstehen — vom Aufkochen an läßt man die Lachsstücke langsam 10—15 Minuten gar brühen und nimmt sie heraus. Die Brühe wird gemessen. Man nimmt zu ½ l Brühe 12—14 g Gelatine, weicht sie und löst diese in der Brühe und klärt mit Eiweiß. Nun füllt man in eine Form oder Schale, die mit kaltem Wasser ausgespült ist, erst etwas von der geklärten Brühe, ist dieselbe steif, können zur Verzierung hart gekochte Eischeiben, Krebsschwänze, Salatblättchen oder Petersilie und abgekochte Morcheln gelegt werden, es wird wenig Aspik aufgefüllt, die Verzierung muß fest werden. Dann legt man die Lachsstücke herauf und gießt die übrige abgekühlte Brühe über. Nachdem der Aspik steif geworden ist, stürzt man den Lachs auf eine flache Schale. Man gibt hierzu Mayonnaisensoße oder Essig.

Lachs mit holländischer Soße

für 4—6 Personen.

1½ kg Lachs,
Salz, Wasser,
2 Zwiebeln,
1 Lorbeerblatt,
5 Gewürzkörner,

zur Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
etwa ½ l Lachsbrühe,
⅛ l süße Sahne,
2—3 Eigelb,
Zitronensaft.

Der Lachs wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen. Man läßt den Lachs ganz oder schneidet ihn in Stücke. Der ganze Lachs wird am Bauch zum Ausnehmen so klein wie möglich aufgeschnitten, die Kiemen werden entfernt, die Flossen abgeschnitten, gut gewaschen und besalzen. Der Lachs wird mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gewürzkörnern und Salz in kaltem Wasser aufgesetzt. Vom Aufkochen an muß er ungefähr ½ bis ¾ Stunde langsam gar brühen. Den in Stücke geschnittenen Lachs setzt man mit heißem Wasser auf, tut in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gewürzkörner und Salz hinzu, läßt vom Aufkochen an je nach der Größe der Stücke 10—15 Minuten langsam kochen. Die Brühe wird zur Soße verwendet. Man gibt dazu holländische Soße oder Krebssoße.

Man verziert den Lachs mit Krebsen, kleinen, weißen, runden Kartoffeln, Salat, Zitronenscheiben, Schneeklößchen.

Gebratener Lachs.

Man schneidet den Lachs in zweifingerbreite Stücke, mariniert diese mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, wendet sie in Ei, geriebener Semmel, Mehl und Paniermehl und bratet die Stücke in brauner Butter von beiden Seiten. Als Soße gibt man die braune Butter, der etwas Wasser zugesetzt ist.

Fischreste schmackhaft zu verwenden.

Eine größere Zwiebel wird mit Butter und etwas Mehl hell geschwitzt, süße Sahne aufgefüllt und mit einem Löffel geriebener Semmel, Maggi's Würze, Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft und gehackten Sardellen durchgekocht. Dann tut man die aus den Gräten gepflückten Fischstücke, Champignons und Kapern hinein, füllt dieses in eine Porzellanform, streut geriebene Semmel über und läßt es ungefähr 15 Minuten backen.

Salzwasserfische (Seefische).

Die gebräuchlichsten Seefische sind: Lachs, Schellfisch, Dorsch, Kabeljau, Flundern, Schollen, Steinbutt, Heilbutt, Seezungen, Rotzungen, Heringe. Es gibt noch viele Arten von Seefischen, die auch billig und nahrhaft, aber weniger bekannt sind. Die Seefischhandlungen sind gern bereit, Rezeptbücher zu verabfolgen.

Die Erkennungszeichen für frische Fische sind: Klare Augen, rote, schleimige Kiemen, frischer Geruch, straffe Haut, festes Fleisch. Das Fleisch ist weicher wie bei Süßwasserfischen.

Vorbereitung: Seefische werden geschuppt, abgeschabt, mit Salz abgerieben oder abgezogen.

Die Seefische sind meistens schon ausgenommen.

Lachs, Schellfisch, Dorsch, Kabeljau werden ausgenommen wie Süßwasserfische. Bei den Plattfischen Flundern, Schollen, Steinbutt, Heilbutt, Seezungen, Rotzungen macht man unter dem Kiemendeckel einen Querschnitt und zieht die Eingeweide heraus. Nach dem Ausnehmen wäscht man die Seefische gut mit lauwarmem Wasser, um den Seefischgeschmack zu benehmen, nimmt man einen Zusatz von Essig, oder man gibt eine schwache Lösung von übermangansaurem Kali dazu. Empfehlenswert ist es, andere Fischbrühe (von kleinen Fischen — Kaulbars) zur Bereitung der Soßen zu verwenden oder pikante Soßen zu bereiten, wie Mostrich-, Senf-, Tomatensoße usw.

Zubereitung ist wie bei Süßwasserfischen.

Abweichungen im Rezept.

Seezungen oder Rotzungen vorzubereiten.

Die Fische werden nicht geschuppt, sondern abgezogen. Man taucht das Schwanzende ein Stückchen in kochendes Wasser, löst die Haut erst auf der einen Seite am Schwanz mit den Fingern los und zieht sie vom Schwanz bis zum Kopf ab, dann wiederholt man dasselbe Verfahren auf der andern Seite. Man macht einen Schnitt unter dem Kopf, nimmt die Fische aus, beschneidet mit einer Schere die Seiten- und Schwanzflossen, schneidet die Köpfe ab, wäscht die Fische und schneidet sie in 2—3 Stücke.

Gebratene Seezungen oder Rotzungen

für 4—6 Personen.

1½ kg Seezungen oder Rotzungen,	Mehl, geriebene Semmel, Paniermehl,
Salz, Zitronensaft,	Butter,
1—2 ganze Eier oder Eiweiß,	Maggi's Würze.

Die Fische werden nach Vorschrift abgezogen und vorbereitet, in Stücke geschnitten, besalzen, mit Zitronensaft betropft, in Mehl, dann in zerklopftem Ei, geriebener Semmel und Paniermehl gewendet, in brauner Butter zu schöner Farbe gebraten. Als Soße gibt man die Butter, in der die Seezungen gebraten sind, mit wenig Wasser, etwas Maggi's Würze und Zitronensaft oder eine Remouladen-, Mayonnaisen- oder Bearnaisesoße. Die Seezungen können auch in Fett schwimmend gebacken werden.

Gedämpfte Seezungen oder Rotzungen mit Weißwein

für 4—6 Personen.

1½ kg Seezungen oder Rotzungen,	zur Soße:
Salz, Zitronensaft,	40 g = 2 Eßl. Butter.
etwa ½ l Wasser,	40 g = 3 Eßl. Mehl,
¼ l Weißwein,	etwa ½ l Fischbrühe,
	⅛ l süße Sahne oder Milch,
	2—3 Eigelb.

Die Fische werden vorbereitet, in Stücke geschnitten, gesalzen, mit Zitronensaft betropft. Ein Fischkessel oder eine Bratpfanne wird mit Butter ausgestrichen, die Stücke hineingelegt, man gießt Weißwein und Wasser dazu und läßt sie bis zum Kochen kommen und in etwa 10 Minuten langsam gar brühen. Die Brühe wird zur Soße verwendet. Man gibt dazu holländische Soße.

Verzierung: Zitronenscheiben, Petersilie und kleine, runde, weiße Kartoffeln.

Seezungen- oder Rotzungen-Röllchen (en poupiette).

Man bereitet sie wie die Fischröllchen von Zander, nimmt zur Füllung Fleisch von Hecht oder Zander. Als Soße gibt man holländische, Kapern-, Champignon- oder Krebssoße.

Verzierung: Krebse, Petersilie, kleine, weiße, runde Kartoffeln.

Gekochte Steinbutten oder Heilbutten

für 4—6 Personen.

1½ kg Stein- od. Heilbutten,
Salz, Wasser,
zur holländ. Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Fischbrühe,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
Zitronensaft,
1—2 Eigelb.

Die Fische werden, nachdem man auf der dunklen Seite unter dem Kiemendeckel einen Querschnitt gemacht hat, ausgenommen, tüchtig von beiden Seiten mit Salz abgerieben und gut gewaschen. Nun taucht man sie in kochendes Wasser, damit sich die schwarze Haut abziehen läßt. Wird die Steinbutte ganz verwendet, durchschneidet man die Rückengräte unter dem Kopf, um das Aufreißen des Fisches beim Kochen zu verhindern. Ist keine Steinbuttenpfanne vorhanden, so schneidet man die Fische der Länge nach in 2 Teile, kocht sie im Fischkessel oder in der Bratpfanne und legt sie beim Anrichten in ihrer Gestalt zusammen. Die Steinbutte kann auch in Stücke geschnitten werden. Die vorbereitete Steinbutte wird gesalzen und in einem passenden Gefäß mit reichlich Wasser, das auch gesalzen ist, aufgesetzt und muß nach dem Aufkochen 10—15 Minuten an der Seite des Feuers gar brühen. Die Brühe wird zur Soße verwendet, man gibt holländische, Anschovis- oder Krebssoße dazu und verziert sie wie die Seezunge.

Gebratene Steinbutten oder Heilbutten.

Vorbereitet wie gekochte Steinbutten und zubereitet wie gebratene Flundern.

Gebackener Dorsch oder Schellfisch in der Form

für 4—6 Personen.

1½ kg Fisch,
kochend. Essigwasser z. Brühen.
Zur Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
⅜ l Wasser oder Brühe von den Abfällen,
3 Eßl. Tomatenbrei,
4 Eßl. Mosel- oder Apfelwein,
1 Eßl. gewiegte Kräuter (Petersilie, Dill),
Salz, Pfeffer,
Zitronensaft.

Zum Backen 20 g Butter, 20 g geriebene Semmel.

Der Fisch wird vorbereitet. Das Fleisch wird von Haut und Gräten geschnitten, mit kochendem Essigwasser übergossen, nach etwa 5 Minuten herausgenommen und in eine vorberei-

tete Porzellanmehlspeisenform gelegt und gesalzen. Von Butter und Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, verdünnt mit der Brühe. Dann gibt man auf die Fischstücke Tomatenbrei, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, die Kräuter und gießt die Soße über, streut die geriebene Semmel darauf, legt die Butter in Flöckchen herauf und backt in heißem Ofen ½ Stunde.

Gebratene Flundern

für 4—6 Personen.

1½ kg Flundern,
Salz,
1—2 ganze Eier oder Eiweiß,
Mehl, geriebene Semmel,
Paniermehl,
Butter.

Die Flundern werden gut abgeschabt, dann nimmt man sie auf der dunkeln Seite unter den Kiemendeckeln aus und wäscht sie gut. Die Flossen und der Schwanz werden gestutzt, der Kopf abgeschnitten. Kleine Flundern läßt man ganz, große werden einmal geteilt, dann werden sie gesalzen; es ist gut, sie einige Zeit stehen zu lassen. Man wendet die Flundern in Ei, geriebener Semmel, Mehl und Paniermehl oder nur in Mehl und bratet sie am besten in reiner Butter oder in Butter und Schmalz. Die Bratbutter mit etwas Wasserzusatz gibt man als Soße zu den Flundern.

Gekochte Flundern

für 4—6 Personen.

1½ kg Flundern,
Salz, Wasser,
zur holländischen Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
etwa ½ l Brühe von den Flundern,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
Zitronensaft,
1—2 Eigelb.

Nachdem die Flundern vorbereitet sind, wie in dem vorhergehenden Rezept, werden sie gesalzen, mit Wasser aufgesetzt, sie müssen nach dem Aufkochen 10 bis 15 Minuten an der Seite des Feuers gar brühen. Die Brühe wird zur Soße verwendet. Man gibt holländische oder Anschovissoße dazu.

Schellfisch, Dorsch oder Kabeljau.

Dieselben werden wie die Süßwasserfische vorbereitet und zubereitet (im ganzen oder in Stücke geschnitten).

Gekocht, mit Senf- oder Tomatensoße,
oder „ wie Lachs mit holländischer Soße,
„ „ wie Zander mit brauner Butter und gehackten Eiern,
„ „ wie Schüsselfisch,
„ bereitet wie Gebackener Hecht,
„ gekocht und mit Mayonnaisensoße gegeben,
„ bereitet wie Lachs in Aspik.

Gebratener Dorsch, Schellfisch oder Kabeljau (Fischkotelett).

Die Fische werden vorbereitet, in Stücke geschnitten, gebraten wie Zander.

Fischklopse von Schellfisch, Dorsch oder Kabeljau und Hecht
für 4—6 Personen.

250 g Fischfleisch von Schellfisch, Dorsch od. Kabeljau u.
250 g Fischfleisch von Hecht,
40 g = 2 Eßl. Butter,
100 g mit der Kruste gewogene Semmel,
1 Ei, Salz,
Wasser, Zwiebel,
Petersilie, Sellerie in Scheib.,
6 Gewürz-, 4 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
zur holländ. Soße:
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
Brühe von den Hechtabfällen, etwa ½ l,
⅛ l süße Sahne oder Milch,
1—2 Eigelb.
Zitronensaft,

Zubereitet wie Fischklopse, siehe: Fischklopse. Die Gräten und Abfälle vom Hecht werden wie Butterfische gekocht, diese Brühe wird zur Soße verwendet.

Einfache, gebratene Fischklopse
für 4—6 Personen.

250 g Fleisch von Seefischen,
250 g gekochte, ger. Kartoffeln,
½ Eßl. Butter od. Margarine,
1 kleine ger. Zwiebel, Salz,
gerieb. Semmel z. Panieren,
60 g Fett zum Braten.

Zubereitet wie Fischklopse, siehe Fischklopse. Man formt daraus Klopse rund oder länglich und platt (etwa 10 bis 12 Stück). Dann paniert man sie, bratet sie hellbraun. Man gibt braune Butter dazu und Sauerkohl oder andere Gemüse.

Seefischklößchen zu Fischsuppen und Frikassee.

Von dem Teig der Seefischklopse formt man Klößchen, die in Salzwasser abgekocht werden.

¼ Rezept als Einlage für 2 l Suppe.
¼ Rezept als Einlage zu Fischfrikassee für 6 Personen.

Heringe.

Die Heringe werden in der Nord- und Ostsee gefangen, sie sind billig und nahrhaft und kommen in verschiedenster Art in den Handel, — frisch, gesalzen und geräuchert.

Strömlinge oder grüne Heringe sind die ganz jungen, frischen Heringe.

Matjesheringe sind die jungen, vor der Laichzeit gefangenen Heringe.

Vollheringe sind älter, mit Milch oder Rogen, sind die gewöhnlichen Salzheringe.

Bücklinge sind frische Heringe, die erst geräuchert und dann gesalzen werden.

Rauchheringe, frische Heringe, die erst gesalzen, dann geräuchert werden.

Strömlinge oder grüne Heringe wie Butterfische.

Die Strömlinge müssen ganz frisch sein, keine dunklen Köpfe haben, sie werden geschuppt, am Kopfe ausgenommen, der Kopf abgeschnitten, gewaschen; dann werden sie ½ Stunde besalzen hingestellt und gekocht wie Butterfische oder gekocht und mit einer holländischen Soße gegeben.

Strömlinge gebraten.

Die Strömlinge werden vorbereitet wie vorher, sie werden besalzen, in Mehl gewendet und in Butter oder Schmalz gebraten. Als Soße gibt man die Butter, in der die Strömlinge gebraten sind, mit einem Wasserzusatz.

Strömlinge zu marinieren.

Zubereitet wie Maränen, siehe: Maränen zu marinieren.

Heringe eingelegt.

6 Salzheringe,
½ l Essigwasser,
5 Gewürzkörner,
5 Pfefferkörner, Zwiebeln,
1 Lorbeerblatt,
1 Teel. Senfkörner.

Die gesalzenen Heringe werden nachtüber gewässert. Man entfernt die Kiemen, schneidet einen dünnen Streifen vom Bauch ab und nimmt die Heringe aus. Zur Seite des Rückens wird die Haut geritzt, nach dem Bauch die Haut abgezogen, so daß die blaue Haut am Rücken stehen bleibt, oder man zieht die Heringe nicht ab. Man wäscht die Heringe, legt sie in das aufgekochte, erkaltete Essigwasser, tut in Scheiben geschnittene Zwiebeln, die Gewürze und nach Belieben Gurkenscheiben und Kapern hinzu. Nach zwei Tagen schmeckt man den Essig ab.

Heringe mit Sahnensoße.

für 4 Personen.

⅜ l saure Sahne oder Milch,
1 gehackte Zwiebel,
wenig Zucker,
eine Prise Pfeffer,
1 Apfel, geschält,
1 Gurke in Scheiben,
2 Heringe.

Die vorbereiteten Heringe werden in eine Schale gelegt. Der Apfel in Stücke geschnitten, mit den Gurkenscheiben auf die Heringe gelegt. Die Sahne wird mit den Zwiebeln, etwas Zucker und Pfeffer gemischt und übergegossen. Das Ganze läßt man ein paar Stunden gut durchziehen, dann schmeckt man noch einmal ab und gibt dazu Salz- oder Pellkartoffeln. Es muß reichlich Soße sein.

Rollmops.

Die Heringe werden vorbereitet, gespalten, entgrätet, gewaschen. Dann streut man auf die einzelnen Hälften gehackte Zwiebeln, Senfkörner, weißen, pulverisierten Pfeffer, legt Gurkenstückchen herauf und fängt sie vom breiten Ende an aufzurollen und steckt das Schwanzende mit einer Nelke oder Hölzchen fest. Die Rollmöpse werden in dieselbe Marinade gelegt wie die Heringe oder siehe: Soße zu Rollmöpsen.

Heringsklopse

für 4—6 Personen.

450 g altes, grobes Brot,
4 Heringe,
etwas süße Sahne,
geriebene Zwiebel,
pulverisierter Pfeffer,
zum Einwälzen:
Mehl, Paniermehl, geriebene Semmel.
Butter und Schmalz.

Das Brot wird gerieben, die 12 Stunden gewässerten, gut gesäuberten Heringe werden fein gehackt, zu dem Brot getan, dann Sahne, Zwiebel und Pfeffer hinzugefügt, alles wird gut gemischt und abgeschmeckt. Dann formt man 12—14 Klopse rund und platt, wälzt sie in Mehl, das mit Paniermehl und geriebener Semmel vermischt ist, und bratet sie in Butter oder Schmalz. Die Bratbutter mit etwas Wasserzusatz gibt man als Soße zu den Klopsen.

Heringsspeise

für 4—6 Personen.

375 g gare, geschälte, geriebene Kartoffeln,
2 gewässerte, gehackte Heringe,
3 gehackte Sardellen,
100 g Butter,
1 Zwiebel,
4—5 Eier,
½ l süße Sahne oder Milch,
4 Eßl. geriebene Semmel.

Die Kartoffeln werden am Tage vorher mit der Schale gekocht, den nächsten Tag geschält und gerieben. Die Zwiebel wird gehackt und in der Butter etwas gedämpft. Zu den Kartoffeln tut man Heringe, Sardellen, die Zwiebel mit der Butter, Eigelb, geriebene Semmel und Milch, vermischt dieses gut, rührt zuletzt den Schnee der Eier herunter, schmeckt ab und füllt die Masse in eine vorbereitete Mehlspeisenform und backt die Speise ¾ Stunde.

Heringe gebraten.

Die Salzheringe werden am Kopfe ausgenommen und 24 Stunden gewässert. Man bereitet eine Farce von geriebenem groben Brot, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, etwas geschmolzener Butter und süßer Milch, füllt diese Farce vom Kopf aus in den Heringsbauch, wälzt die Heringe in Mehl und bratet sie in Butter und Schmalz. Die Heringe können auch ungefüllt gebraten werden.

Krustentiere.

Krebse, Hummern, Langusten, Krabben (Crevettes).

Krebse vorbereiten und abkochen.

Die Krebse müssen lebend verwendet werden. Bei toten Krebsen entwickelt sich ein gefährliches Gift. Man achte darauf, daß die gekochten Krebse den Schwanz stets gekrümmt haben, als Zeichen dafür, daß sie vor dem Kochen gelebt haben. Die Krebse werden gut gewaschen und gebürstet, in kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet. Man muß eine große Pfanne mit reichlich Wasser nehmen, immer nur wenige Krebse hineinlegen, damit das Wasser schnell wieder aufkocht und die Krebse schnell sterben. Man läßt sie 10 Minuten kochen und schüttet sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Dann bricht man die Scheren und Schwänze ab, nimmt das Fleisch vorsichtig heraus, macht mitten auf dem Krebsschwanz einen leichten Einschnitt, dadurch wird der Darm freigelegt und mit dem Messer entfernt. Die Krebsschalen werden getrocknet und zur Krebsbutter verwendet, siehe: Krebsbutter. Die Krebsnasen werden gut gereinigt und dann mit einer Semmel- oder Fleischfarce gefüllt, oder man trocknet die Krebsnasen und verwendet sie später zur Verzierung für Frikassees. Die Krebsleiber werden an den Füßen

herausgezogen und nachdem die Galle entfernt ist, in etwas Fleischbrühe ausgekocht. Die Brühe wird zu Krebssuppe, Krebssoße oder zum Krebsragout verwendet.

Gekochte Krebse

für 4 Personen.

16 große Krebse,
reichlich Wasser,
40 g Salz für 1 l Wasser zum Kochen,
60 g = 3 Eßl. Butter,
1 große Zwiebel,
1 Teel. Kümmel oder Dill.

Die Krebse werden gut gewaschen und gebürstet. Das Wasser muß kochen, Salz, Butter, Zwiebel, Kümmel werden hinzugegeben und die Krebse nach und nach in 10 Minuten gekocht. Man tut gut, sie noch 20—30 Minuten an der Seite des Feuers im Kochwasser stehen zu lassen. In einer Terrine werden sie mit einem Teil heißen Kochwassers zu Tisch gegeben. Man gibt Eisbutter oder Dillsoße dazu.

Krebsschwänze in Dill

für 4—6 Personen.

1 Schock Krebse,
gehackter Dill,
Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
½ l saure Sahne,
Mehl.

Die Krebse werden abgekocht und vorbereitet, siehe: Krebse vorbereiten, das Fleisch wird aus Schwänzen und Scheren gebrochen. Die Sahne wird mit Salz, Butter und gehacktem Dill aufgekocht, mit etwas Mehl gebunden, zuletzt das Krebsfleisch hineingetan, noch einmal aufgekocht und abgeschmeckt.

Krebsschwänze in Aspik mit Mayonnaisensoße

für 4—6 Personen.

1 Schock Krebse,
Mayonnaisensoße,
1¼ l Fleischaspik, siehe: Fleischaspik.

Die Krebse werden nach Vorschrift vorbereitet und gekocht. Man verwendet nur die Krebsschwänze zu diesem Gericht. Es wird ebenso zubereitet wie: Hummern in Aspik.

Krebsragout

für 4—6 Personen.

40 Stück Krebse,
250 g Kalbsmilch,
250 g Fischfleisch zur Farce,
1 kl. Büchse Champignons,
Krebsbutter, Salz,
Blätterteighalbmonde,
80 g = 4 Eßl. Butter,
80 g = 6 Eßl. Mehl,
Fleischbrühe und die Brühe von den Krebsleibern,
1—2 Eigelb,
weißer Pfeffer, Zitronensaft.

Die Krebse werden nach Vorschrift vorbereitet und gekocht. Man macht eine weiße Mehlschwitze von Butter und Mehl, verdünnt sie mit Fleischbrühe und der Brühe, die von den Krebsleibern gekocht ist, zu einer dickflüssigen Soße, schmeckt mit Pfeffer, Zitronensaft, dem Saft der Champignons und Salz ab. Man gibt die Krebsbutter, das Krebsfleisch, die Kalbsmilch, die nach Vorschrift abgekocht und in Würfel geschnitten ist, gespaltene Champignons, die geschnittenen Fischklöße hinein. Die Eigelb werden angerührt und nochmals abgeschmeckt. Man verziert mit Blätterteighalbmonden.

Krebsfleisch haltbar machen.

Die Krebse werden nach Vorschrift vorbereitet und gekocht. Man nimmt dazu nur Krebsschwänze, legt diese drei Tage in gekochtes, kalt gewordenes Salzwasser, welches so scharf sein muß, daß eine rohe Kartoffel darauf schwimmt. Sinkt die Kartoffel auf den Boden, so nimmt man noch Salz hinzu. Nach drei Tagen gießt man das Wasser ab, füllt die Krebsschwänze in Gläser und gießt wieder ebenso scharfes Salzwasser herauf, so daß es übersteht. Nun verschließt man die Gläser luftdicht, indem man sie verkorkt und verlackt. Man bewahrt sie am kalten Ort auf. Vor dem Gebrauch müssen die Krebsschwänze gewässert werden.

Krebsbutter.

Die Krebsschalen werden getrocknet und gestoßen oder frisch mit dem Wiegemesser gehackt. Zu den Schalen von einem Schock Krebsen nimmt man etwa 375 g Butter. Auf schwachem Feuer kocht man die Butter mit den gestoßenen Krebsschalen, bis die Butter rot wird, in etwa 5—10 Minuten, und gießt sie dann durch ein Mulltuch. Man verbraucht die Butter gleich oder füllt sie zum Aufbewahren in kleine Gläser oder Flaschen, welche erkaltet gut verschlossen (verkorkt, verlackt) werden. Die Schalen, von denen die Butter abgegossen ist, müssen ausgekocht werden und die Brühe zu Suppe oder Soße verwendet werden.

Hummern.

Die besten Hummern sind die Helgoländer und norwegischen. Man verwendet sie lebend oder aus Büchsen. Die Helgoländer Hummern erkennt man an den mit einem geteerten Bindfaden, die norwegischen an den mit Draht umwickelten Scheren.

Langusten

sind eine Hummerart ohne Scheren, sie kommen hier weniger in den Handel. Zubereitung wie bei Hummern.

Hummern zu kochen.

2 Hummern, Wasser,
30—40 g Salz auf 1 l Wasser,
1 große Zwiebel.
60 g = 3 Eßl. Butter zu Eisbutter.

Die Hummern werden gewaschen und gebürstet, gekocht wie Krebse, nur muß vom Aufkochen an ein Hummer von etwa 500 g 10 Minuten kochen und eine halbe Stunde nachbrühen. In das kochende Wasser gibt man die Hummern, hält einen glühenden Feuerhaken hinein, damit das Wasser schnell wieder kocht. Werden die Hummern warm gegessen, bricht man die Scheren und den Schwanz ab, spaltet den Rumpf und Schwanz der Länge nach durch, entfernt den Darm. Die Scheren wickelt man in ein Tuch, schlägt sie vorsichtig auf, damit das Fleisch nicht zerdrückt wird. Man richtet die Hummern auf einer flachen Schale an, in der Mitte die Hummernasen gegen einen Sockel gelehnt, die übrigen Stücke werden herumgelegt und mit grüner Petersilie oder Salatblättern verziert. Die zerlegten Hummern müssen während des Anrichtens in einem Sieb über Dampf, mit einem Tuch bedeckt, das in heißes Wasser getaucht und ausgedrückt ist, warm gehalten werden, damit sie recht heiß zu Tisch kommen. Zu warmen Hummern gibt man frische, kalte Butter (Eisbutter).

Kalte Hummern gibt man mit Remouladen- oder Mayonnaisensoße.

Hummern in Aspik mit Mayonnaisensoße

für 4—6 Personen.

1 große Büchse Hummern oder 3 frische Hummern, s. Hummern zu kochen,
1¼ l Fleischaspik, siehe: Fleischaspik, Mayonnaisensoße.

Eingemachte Hummern werden leicht mit Wasser abgespült und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Die Hummerschwänze werden in Stücke geschnitten, ebenso die von frischen Hummern. Eine tiefe Porzellanschüssel oder glatte Form spült man mit kaltem Wasser aus, setzt sie in klein geschlagenes Eis, gießt etwas von dem lauwarmen Aspik hinein und läßt ihn steif werden. Zur Verzierung kann man abgekochte Morcheln oder Salatblättchen hineinlegen, dann ganz

wenig Aspik aufgießen, fest werden lassen, dann einige Hummerstückchen und wieder vorsichtig Aspik nachfüllen, der wieder erstarren muß. So fährt man fort, bis alles verbraucht ist, die kleinen Stückchen müssen in die Mitte gelegt werden. Nachdem der Aspik steif geworden ist, stürzt man die Hummern auf eine flache Schale und verziert mit Salat, hart gekochten Eiviertelnen oder Zitronenscheiben. Man gibt hierzu Mayonnaisensoße.

Krabben (Crevettes).

Dieselben kommen nur abgekocht in den Handel. Es gibt Ostsee- und Nordseekrabben, erstere haben nach dem Abkochen eine rote Farbe und letztere eine graue Farbe. Das Fleisch wird aus den Schalen gebrochen, zu Butterbrot gegessen und auf verschiedene Weise verwendet.

Krabbensuppe, wie Krebssuppe.

Für 4 Personen 125 g Krabben und ½ Teel. Krabbenextrakt.

Krabbensoße, wie Krebssoße.

Für 6 Personen 125 g Krabben und 1 Teel. Krabbenextrakt.

Krabbenragout, wie Krebsragout.

Krabben mit Dill- oder Bearnaisesoße.

Schaltiere.

Austern, Muscheln, Schnecken müssen stets frisch verwendet werden, sie sind dann fest geschlossen.

Austern.

Sie sind leicht verdaulich und sehr nahrhaft. Man verwendet nur frische Austern, deren Schalen fest geschlossen sind. Die englischen Austern sind die wohlschmeckendsten.

Die Austern werden geöffnet, indem man die gewölbte Seite in die Handfläche legt. Das Messer wird an der spitzen Stelle zwischen die Schalen geschoben, vorsichtig herumgezogen, damit das Austernwasser nicht herausläuft. Hat man die obere Schale abgenommen, so werden die Austern von den Bärten befreit und auf einer, mit einer Serviette belegten Schüssel mit Zitronenscheiben angerichtet. Zum Gesellschaftsessen werden 6 bis 8 Austern für eine Person gerechnet.

Gebackene Austern

für 4 Personen.

2 Dutzend Austern,
1 Prise Cayennepfeffer,
geriebene Semmel,
geriebener Parmesankäse,
Butter.

Die Austern werden geöffnet, von den Bärten befreit, aus der Schale gelöst und müssen gut abtropfen. Die Austern werden mit Salz und ganz wenig Cayennepfeffer oder weißem Pfeffer bestreut, in geriebener Semmel mit Parmesankäse vermischt gewendet. In der Pfanne wird Butter gebräunt, in dieser die Austern schnell von beiden Seiten gebacken, etwa in einer Minute. Die Austern müssen sofort angerichtet werden. Man gibt sie als besonderen Gang oder als Verzierung zu Sauerkohl oder Fischen.

Austernbrötchen.

Austern werden geöffnet, von den Bärten befreit und auf ein Sieb gelegt. Etwas Mayonnaisensoße wird mit soviel Anschovisbutter gemischt, daß sie rötlich aussieht, und mit Zitronensaft oder Essig abgeschmeckt. Sehr kleine Scheiben Brot werden mit dieser Mischung dick bestrichen und darauf legt man eine Auster. Die Brötchen werden schuppenartig angerichtet und einige Zitronenscheiben dazwischen gelegt.

Schnecken.

Es gibt mehrere eßbare Arten. Am bekanntesten ist die Weinbergschnecke. Die Schnecken werden gekocht, gebacken, gebraten.

Muscheln.

Alle Muschelarten müssen einige Stunden vor der Zubereitung wässern, dann durch Bürsten gut gereinigt werden. Das Wasser muß öfter gewechselt werden. Man kocht sie in Salzwasser bis die Schalen sich öffnen, etwa 5 Minuten, schneidet die Bärte und die schwarzen Teile ab, und verwendet sie zu Ragouts, Salaten. Man bereitet sie auch wie: Austernsuppe, gebackene Austern. Sie kommen auch mariniert in den Handel.

Gemüse.

Gemüse sind die eßbaren Teile von Pflanzen.

Bestandteile der Gemüse sind: Wasser, Salze, wenig Eiweiß, Kohlehydrate (Zucker, Stärke), mit wenig Ausnahmen basisch wirkende Salze, Ergänzungsstoffe (Vitamine). Die Ergänzungsstoffe sind vorwiegend in den roten und grünen Gemüsen enthalten.

Bedeutung der Gemüse: Durch den Gehalt an Salzen und Ergänzungsstoffen sind die Gemüse für die Ernährung besonders wichtig und sollten reichlich gegessen werden, zum Teil auch als Rohkost. — Sie bilden eine notwendige und willkommene Zugabe zu Fleischspeisen. Eine vollwertige Nahrung können Gemüse, Kartoffeln durch Zusatz von Eiern, Mehl, Getreideerzeugnissen, Milch, Fett (z. B. als Gemüsekoteletts und Gemüseauflauf) bilden.

Arten:

Sommergemüse sind: Spargel, Blumenkohl, Schoten (Erbsen), Mohrrüben (Karotten), Spinat, Salate, Mairüben, Kohlrabi, Wachsbohnen, grüne Bohnen, Pilze.

Wintergemüse sind: Kohl-, Rübenarten und Hülsenfrüchte.

Menge: 1 kg Kartoffeln . . . . für 3—4 Personen
1 kg Gemüse . . . . . „ 3—4 „
½ kg Hülsenfrüchte . . . „ 3—4 „

Vorbereitung: Waschen mit lauwarmem Wasser, putzen, waschen, mit einer Schale oder einem nassen Tuch bedecken und möglichst bald zubereiten. Geschnittenes Gemüse darf nicht im Wasser liegen bleiben, mit Ausnahme von Teltower Rübchen und Schwarzwurzel, die sonst braun werden.

Zubereitung: Gemüse wird mit kochendem, leicht gesalzenen Wasser oder Brühe aufgesetzt und gar gekocht oder es wird mit etwas Fettzusatz und wenig Wasser gedünstet. Man kann das Gemüse auch im Gemüsedämpfer gar machen. Das Gemüse kann bündig gemacht werden mit einer hellen Mehlschwitze oder mit geriebener garer Kartoffel.

Sommergemüse wird am besten in Fett gedünstet oder gedämpft.

Wintergemüse wird gedämpft oder gedünstet oder mit kochendem gesalzenen Wasser aufgesetzt und anfangs in offenem Topf gekocht. Auf 1 l kochendes Wasser höchstens 1 Teel. Salz.

Getrocknetes Gemüse (Hülsenfrüchte) ½ kg für 4 Personen. Es wird am Tage vorher verlesen, gewaschen und in weichem Wasser eingeweicht und mit diesem Wasser gekocht. Man kann auf 1 l hartes Wasser eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron zusetzen.

Haltbarmachen: Das Gemüse wird getrocknet, eingesalzen, eingekocht oder in einem kühlen, luftigen Keller in Sand gelegt.

Spinat

für 3—4 Personen.

1 kg verlesener Spinat,
Wasser, Salz,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
15 g = 1 Eßl. Mehl,
Zucker,
Maggi's Würze.

Der Spinat wird verlesen, die Stiele abgebrochen, gut gewaschen, gehackt, im eigenen Saft, mit Butter, Salz, in einem gut emaillierten Gefäß, damit er nicht die Farbe verliert, weich gekocht, etwas Mehl übergestäubt, durchgekocht und mit Zucker und Salz abgeschmeckt. Nach Belieben gibt man etwas Muskatnuß oder Zwiebel dazu.

Eine andere Art. Nachdem der Spinat weich gekocht ist, kann man süße Sahne angießen, gehackten Dill dazugeben, Mehl überstäuben, aufkochen und mit wenig Zucker abschmecken.

Man gibt ihn zu Eierkuchen, Koteletts, Bratwurst.

Der Spinat ist von allen Gemüsen am eisenhaltigsten.

Spargel vorbereiten.

Der Spargel muß jung und frisch sein, man erkennt es an der feuchten Schnittfläche, er darf nicht gewässert werden. Er wird gewaschen, mit einem dünnen Messer vom Kopf nach unten geschält. Das untere Ende des Spargels ist oft hart und muß bis zur weichen Stelle abgeschnitten werden. In Bündeln von 10—12 Stück zusammengebunden, kocht oder dämpft oder dünstet man den Spargel in einer Pfanne oder einem Spargelkocher. Der Spargel wird in kochendes gesalzenes Wasser gelegt und in ½—¾ Stunde weich gekocht.

Die Spargelschalen und Abfälle kann man zu Spargelsuppe verwenden, in Fleischsuppen geben oder trocknen und dann mit klaren Fleischsuppen mitkochen, sie geben der Suppe eine schöne bräunliche Farbe.

Stangenspargel

für 4 Personen.

1 kg ungeschälter Spargel,	⅜ l Spargelbrühe,
Wasser, Salz,	⅛ l Milch,
zur Blumenkohlsoße:	Zucker, 1 Messerspitze Muskatblüte,
40 g = 2 Eßl. Butter,	1 Eigelb.
40 g = 3 Eßl. Mehl,	

Die nach Vorschrift vorbereiteten Spargel werden gedämpft oder gedünstet oder in kochendem Salzwasser gar gekocht, herausgenommen, nach dem Abtropfen auf eine lange oder runde Schüssel gelegt, der Faden entfernt. Die Spargel kann man mit Krebsbutter betropfen oder mit etwas Paniermehl bestreuen. Man reicht dazu entweder zerlassene Butter, eine holländische Soße oder Blumenkohlsoße.

Man gibt Spargel als Gang allein oder zu Braten, Geflügel, Koteletts, Pökelzunge, Schinken.

Verwendet man Büchsenspargel, so rechnet man 1 kg für 4 Personen. Die Büchse wird geöffnet, nach Geschmack Zucker und Salz hinzugefügt, in kochendes Wasser gestellt, bis die Spargel heiß sind.

Es gibt eine Art grüne Spargel, die ebenso zubereitet wird.

Schnittspargel.

Die Spargel werden in etwa 3—4 cm lange Stücke geschnitten. Man verwendet dazu gut die dünnen und zerbrochenen Spargel, sie werden gekocht wie Stangenspargel. Man bereitet eine Blumenkohlsoße, in die man die Spargelstücke hineinlegt.

Spargelreste und Schalen können zu Suppe verwendet werden.

Spargel oder Blumenkohl überbacken (au gratin).

Die gekochten oder gedämpften Spargel werden in Stücke geschnitten und schichtweise mit einer dicken Blumenkohl- oder holländischen Soße in eine vorbereitete Auflaufform gefüllt, mit Parmesankäse oder geriebener Semmel bestreut, mit zerlassener Butter betropft. — Der gekochte Blumenkohl

bleibt ganz, er wird ebenfalls in eine Auflaufform gefüllt, mit der betreffenden Soße übergossen und weiter wie Spargel bereitet. — Man backt das Gemüse 15—20 Minuten. Es kann Schinken oder Zunge dazu gereicht werden.

Blumenkohl

für 3—4 Personen.

1 kg geputzter Blumenkohl,
Wasser, Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Blumenkohlwasser,
⅛ l Milch,
Zucker,
1 Messerspitze Muskatblüte,
1 Eigelb.

Man schneidet vom Blumenkohl alle Blätter ab, läßt ihn ganz, wäscht ihn und legt ihn in kaltes Wasser, damit etwa vorhandene Raupen herauskommen. Man dämpft den Kohl oder legt ihn in kochendes Salzwasser und kocht ihn je nach der Größe etwa in ½ Stunde weich, legt ihn zum Abtropfen vorsichtig auf einen Durchschlag, der Kohl fällt leicht auseinander. Man bereitet die Blumenkohlsoße, siehe: Blumenkohlsoße, oder man gibt hellbraune Butter dazu. Man legt den Kohl, die Stiele nach unten, auf eine runde Schüssel, überzieht ihn mit etwas Soße und kann ihn mit etwas Krebsbutter betropfen. Die übrige Soße wird allein dazu gereicht. Man gibt den Kohl zu Koteletts, Geflügel, kalter Beilage, zu verschiedenen Braten oder als Gang für sich mit hellbrauner Butter.

Reste und das Kohl-Kochwasser werden zu Suppe verwendet, siehe: Blumenkohlsuppe.

Blumenkohl mit Krebsen.

Man dämpft oder kocht den Blumenkohl und bereitet eine dickliche Blumenkohlsoße, in die man reichlich Krebsbutter und Krebsfleisch hineingibt. Den Blumenkohl legt man in eine Schale, füllt die Soße über und gibt dies als besonderen Gang.

Grüne, frische Erbsen (Schoten)

für 3—4 Personen.

500 g Erbsen oder
1 kg Schoten,
Wasser, Salz,
10 g = ½ Eßl. Butter,
10 g = 1 Teel. Mehl,
Zucker,
gehackte, grüne Petersilie.

Die ausgelüfteten, gewaschenen Erbsen werden gedünstet oder in wenig kochendem gesalzenen Wasser weich gekocht. In einer kleinen Stielpfanne schwitzt man Butter und Mehl hell und kraus. An der Seite des Feuers gibt man die Mehlschwitze zu den Erbsen oder reibt eine gare Kartoffel heran, rührt vorsichtig durch, schmeckt mit Zucker und Salz ab, gibt kurz vor dem Anrichten die Petersilie hinzu.

Büchsenerbsen rechnet man 1 kg für vier Personen. Da die Erbsen schon weich sind, werden sie bis zum Kochen gebracht und zubereitet wie die frischen Erbsen.

Getrocknete junge Erbsen 125 g für drei Personen wäscht man, weicht sie nachtüber ein, kocht sie mit dem Einweichwasser und bereitet sie weiter wie frische Erbsen.

Brei von grünen Erbsen. 500 g Erbsen für zwei Personen. Die Erbsen werden mit wenig Wasser gekocht, durch einen Durchschlag gerieben. Man schwitzt Butter mit Mehl kraus, gibt den Brei hinzu, wenn nötig, etwas Erbsenwasser, schmeckt mit Salz, Zucker, Maggi's Würze ab. Beim Anrichten streut man gehackte, grüne Petersilie über.

Mohrrüben (Karotten)

für 3—4 Personen.

500 g geputzte Mohrrüben,	10 g = 1 Teel. Mehl,
Wasser, Salz,	Zucker,
10 g = ½ Eßl. Butter,	gehackte, grüne Petersilie.

Mohrrüben werden geschabt, mit lauwarmem Wasser gewaschen, dann in Stifte geschnitten. Die Mohrrüben werden gedämpft oder gedünstet oder in kochendem gesalzenen Wasser weich gekocht, das Wasser muß knapp überstehen. In einer kleinen Stielpfanne schwitzt man Butter und Mehl hell und kraus und gibt dieses an der Seite des Feuers zu den Mohrrüben, rührt vorsichtig durch, schmeckt mit Salz und Zucker ab, gibt kurz vor dem Anrichten die Petersilie hinzu.

Man kann auch die Butter an das Gemüse geben und etwas Mehl überstäuben oder eine gare Kartoffel heranreiben.

Die Mohrrüben können auch in Butter und wenig Wasser gedünstet oder in einem Gemüsedämpfer gar gemacht werden.

Büchsenmohrrüben rechnet man 1 kg für 4 Personen. Die Mohrrüben werden bis zum Kochen gebracht und fertig gemacht wie frische Mohrrüben.

Mohrrübenbrei, 500 g für 2 Personen, ebenso wie frischer Erbsenbrei.

Mohrrüben und grüne Erbsen

für 3—4 Personen.

250 g geputzte Mohrrüben,
250 g frische Erbsen,
Wasser, Salz,
10 g = ½ Eßl. Butter,
10 g = 1 Teel. Mehl,
Zucker,
gehackte, grüne Petersilie.

Die Mohrrüben werden wie in dem Rezept vorher zubereitet. Sind sie fast weich gekocht, dann schüttet man die frischen gelüfteten Erbsen hinzu, läßt beides zusammen gar kochen. Verwendet man Büchsenerbsen, werden dieselben zugeschüttet, wenn die Mohrrüben weich sind, weiter bereitet wie Mohrrüben.

Büchsen-Mohrrüben und -Erbsen. Sie werden bis zum Kochen gebracht und weiter bereitet wie Mohrrüben.

Leipziger Allerlei

für 6 Personen.

1 kg geputztes Gemüse,
Wasser, Salz,
20 g = 1 Eßl. Butter,
20 g = reichl. 1 Eßl. Mehl,
Zucker, Maggi's Würze,
gehackte, grüne Petersilie.

Hierzu verwendet man folgende einzeln gar gemachte Gemüse: Mohrrüben, grüne Erbsen, Spargel, Blumenkohl oder Büchsengemüse. Der Spargel wird in fingerlange Stücke geschnitten, der Blumenkohl in die einzelnen Röschen zerlegt, die Mohrrüben werden in Stifte geschnitten. In einer Pfanne bereitet man eine weiße Mehlschwitze und gibt das Gemüse an der Seite des Feuers vorsichtig dazu, schmeckt mit Zucker und Salz ab, gibt Petersilie und zuletzt den Blumenkohl hinein. Das Gemüse kann auch jedes für sich allein fertiggemacht und geschmackvoll auf einer Schüssel angerichtet werden, z. B. man legt den ganzen Kopf Blumenkohl in die Mitte der Schale, die anderen Gemüse abwechselnd herum.

Zur Verzierung können Krebsschwänze und Morcheln verwendet werden.

Büchsengemüse, „Leipziger Allerlei", 1 kg für 4 Personen.

Mairüben

für 3—4 Personen.

500 g geputzte Mairüben,
Wasser, Salz,
10 g = ½ Eßl. Butter,
10 g = 1 Teel. Mehl,
Zucker,
gehackte, grüne Petersilie.

Die Mairüben werden geschält, in Stifte geschnitten, zubereitet wie die Mohrrüben.

Kohlrabi

für 3—4 Personen.

500 g geputzte Kohlrabi,
Wasser, Salz,
10 g = 1½ Eßl. Butter,
10 g = 1 Teel. Mehl,
Zucker,
junge gehackte Kohlrabiblätter.

Die abgeschälten Kohlrabi werden in kleine Scheiben geschnitten, zubereitet wie die Mohrrüben. Man kocht die gehackten jungen Kohlrabiblättchen mit.

Kohlrabi mit Blumenkohlsoße.

Die Kohlrabi werden vorbereitet und gar gemacht wie vorher. Von der Brühe bereitet man eine Blumenkohlsoße, in die man die gekochten Kohlrabi gibt.

Gefüllte Kohlrabi

für 4 Personen.

8 Kohlrabi,
125 g gehackt. Schweinefleisch,
125 g gehacktes Rindfleisch,
⅛ l geriebene Semmel,
1 Ei,
1 gestr. Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer und Gewürz,
⅛ l Wasser.

Zur Blumenkohlsoße:

40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Kohlrabibrühe,
⅛ l Milch,
1 Prise Muskatblüte,
Salz,
Zucker,
1 Eigelb.

Die Kohlrabi werden geschält und halb weich gekocht. An der Spitze schneidet man einen Deckel in der Größe eines Zweimarkstückes ab, hebt ihn auf, um die Kohlrabi nach dem Füllen damit zuzudecken. Die Kohlrabi werden vorsichtig mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt. Von dem Schweinefleisch und Rindfleisch bereitet man die Fleischfarce, siehe: Fleischfarce, und füllt die Kohlrabi damit, bindet die Deckel mit Fäden darauf fest und kocht sie in Salzwasser weich. Man bereitet von der Brühe die Blumenkohlsoße, und richtet sie in derselben an.

Schneidebohnen

für 3—4 Personen.

500 g grüne Bohnen,
Wasser, Salz,
Pfefferkraut,
10 g = ½ Eßl. Butter,
10 g = 1 Teel. Mehl,
Zucker.

Die Bohnen werden abgefädelt, gewaschen, fein geschnitten gedämpft oder gedünstet oder mit kochendem Wasser aufgesetzt. Das Wasser muß die Bohnen knapp bedecken. Man gibt gleich Salz, etwas Pfefferkraut hinzu und läßt die Bohnen weich kochen. In einer kleinen Stielpfanne schwitzt man Butter und Mehl hell und kraus, gibt dieses an der Seite des Feuers zu den Schneidebohnen, rührt vorsichtig durch, schmeckt mit Zucker und Salz ab. Man kann auch etwas Mehl überstäuben, durchkochen und zuletzt die Butter an die Bohnen geben.

Die Büchsenbohnen nimmt man in die Pfanne, legt etwas Pfefferkraut hinein, läßt sie einmal aufkochen und macht sie wie die anderen Bohnen fertig.

Die eingemachten, eingesalzenen Bohnen müssen tüchtig gewaschen, dann mit reichlich Wasser aufgesetzt und einmal aufgekocht werden, dann wird das Wasser abgegossen. Nun behandelt man sie weiter wie die frischen Bohnen. Man gibt die Schneidebohnen zu Matjesheringen, Koteletts, Bratklops.

Brechbohnen.

Die Bohnen werden vorbereitet, gewaschen, in etwa 4 bis 5 cm lange Stücke gebrochen und weiter zubereitet wie die Schneidebohnen.

Wachsbohnen

ebenso zubereitet wie die Schneide- und Brechbohnen.

Bohnen und Birnen mit Bauchstück

für 4 Personen.

750 g grüne Bohnen,	40 g = 2 Eßl. Butter,
500 g Birnen,	etwas Zucker,
Wasser, Salz,	250 g geräuchertes Bauchstück.

Die abgefädelten, in Stücke gebrochenen Bohnen werden in kochendem Wasser mit Butter und Salz halb gar gekocht. Die Birnen werden ungeschält geteilt (Kernhaus, Stengel und Blüten entfernt), zu den Bohnen gegeben und zusammen gar gekocht. Das Gericht wird mit etwas Zucker abgeschmeckt und mit einer gekochten, geriebenen Kartoffel gebunden. Das Bauchstück wird abgekocht und in Scheiben geschnitten. Man gibt dazu Salzkartoffeln.

Saubohnen (Puffbohnen)

für 3—4 Personen.

500 g ausgelüftete Bohnen,
Wasser, Salz,
20 g = 1 Eßl. Butter,
15 g = 1 Eßl. Mehl,
etwa ¼ l Bohnenbrühe,
gehackte, grüne Petersilie,
Maggi's Würze.

Es dürfen nur junge Bohnen verwendet werden, sie werden gewaschen, gedämpft oder gedünstet oder in kochendes Salzwasser gelegt und weich gekocht. Dann bereitet man eine weiße Mehlschwitze, verdünnt sie mit der Brühe, tut gehackte Petersilie dazu, legt die Saubohnen hinein und läßt sie noch kurze Zeit in der Soße stehen, schmeckt mit Salz ab und fügt einige Tropfen Maggi's Würze hinzu. Man gibt sie auch mit ausgebratenem Speck oder einer Speckſoße.

Wirsingkohl

für 3—4 Personen.

500 g geputzter Kohl,
Wasser,
Salz,
Fleischbrühe,
1 Prise Muskatnuß,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
Maggi's Würze.

Der Kohl wird gewaschen, in vier Teile geschnitten, der Strunk entfernt, gedämpft oder in kochendem gesalzenen Wasser oder in Fleischbrühe gar gemacht. Die Flüssigkeit muß knapp überstehen. Dann legt man ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Man bereitet eine weiße Mehlschwitze, verdünnt mit der Kohlbrühe, gibt Muskatnuß dazu, legt den Kohl hinein, schmeckt ab und gibt etwas Maggi's Würze dazu. Man gibt den Kohl zu Koteletts, Klopsen, Braten.

Wirsingkohl kann auch wie Schmorkohl bereitet werden, s. Schmorkohl.

Weißkohl mit Blumenkohlsoße

für 3—4 Personen.

500 g geputzter Kohl,
Wasser, Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
½ l Weißkohlbrühe,
⅛ l Milch,
Zucker, 1 Messerspitze Muskatblüte, 1 Eigelb.

Der Kohl wird in 6—8 Teile geschnitten, gedämpft oder in kochendem gesalzenen Wasser weich gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, warm gehalten und in die fertige Soße gegeben. Die Kohlblätter können auch abgelöst und in Form von Röllchen bereitet werden.

Gefüllter Kohlkopf

für 7—8 Personen.

Ein mittelgroßer Kopf Weißkohl,
250 g gehacktes Rindfleisch,
250 g gehackt. Schweinefleisch,
¼ l geriebene Semmel,
¼ l Wasser,
1 Ei,
2 gestr. Teel. Salz,
1 Messerspitze Pfeffer,
½ Teel. Gewürz, pulver.

Zur Blumenkohlsoße:

50 g = 2½ Eßl. Butter,
50 g = reichl. 3 Eßl. Mehl,
¾ l Kohlwasser,
⅛ l Milch oder süße Sahne,
1 Prise pulv. Muskatblüte,
Salz, Zucker, 2 Eigelb.

Man entfernt von dem Kohl die schlechten Blätter, löst die Kohlblätter ab und brüht oder dämpft sie, damit die Blätter etwas weich werden. Man bereitet von den Zutaten einen Klopsteig. Die Kohlblätter läßt man auf einem Sieb abtropfen. In einen Durchschlag legt man ein gebrühtes Tuch, legt zuerst doppelt Kohlblätter auf, mit dem Stielende nach dem Rande des Durchschlags, darauf eine fingerdicke Lage Klopsteig, dann wieder Kohlblätter und so fort, bis alles verbraucht ist. Kohlblätter müssen den Schluß bilden. Dann bindet man das Tuch fest zusammen; bringt den Kohl in das kochende, gesalzene Brühwasser und kocht ihn zwei Stunden. Mit dem Kochwasser bereitet man die Soße. Nachdem der Kohl aus dem Tuch genommen ist, wird er auf eine flache Schale gelegt, mit etwas Soße überzogen, die übrige Soße wird dazu gereicht. Das Gericht kann auch in einer Puddingform hergestellt werden.

Zum Füllen des Kohlkopfes kann man auch die Hälfte gehacktes, frisches Schweinefleisch und die Hälfte gekochtes Fleisch nehmen, oder Reis- oder Pilzfüllung.

Kohlrollen (Rouladen)

für 3—4 Personen.

1 kl. Kopf Weißkohl,
125 g gehacktes Rindfleisch,
125 g gehackt. Schweinefleisch,
⅛ l geriebene Semmel,
⅛ l Wasser,
1 Ei,
1 gestr. Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer und Gewürz.

Zur Blumenkohlsoße:

40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
⅜ l Kohlbrühe,
⅛ l Milch,
1 Prise Muskatblüte,
Salz, Zucker, 1 Eigelb.

Die abgelösten Kohlblätter werden gebrüht oder gedämpft auf einen Durchschlag gelegt. Dann bereitet man von den Zutaten einen Klopsteig. Nun legt man 2 Kohlblätter übereinander, darauf ein Stückchen Klopsteig, rollt die Blätter zusammen, umwindet sie mit einem Faden; man kann 8 Kohlrollen aus der Masse herstellen. Die Kohlrollen werden gedämpft oder in dem kochenden, gesalzenen Brühwasser in etwa 1 Stunde gar gemacht, man nimmt sie heraus, entfernt die Fäden. Man gibt eine Blumenkohlsoße dazu oder leicht gebräunte Butter mit etwas Zusatz von Kohlbrühe.

Gebräunte Kohlrollen (Rouladen)

für 3—4 Personen.

Die Kohlrollen werden vorbereitet wie vorher. Man bräunt Butter in einer Schmorpfanne, legt die Rollen hinein, bräunt sie von allen Seiten an, füllt soviel Wasser auf, daß die Kohlrollen knapp bedeckt sind und dämpft sie langsam weich. Ist dieses geschehen, nimmt man die Kohlrollen heraus, wickelt die Fäden ab. Man bindet die Soße, wenn nötig, mit glatt gerührtem Kartoffelmehl, schmeckt mit Salz ab und richtet die Rollen in der Soße an. Man kann die Kohlrollen auch im Bratofen bereiten.

Schmorkohl von Weiß-, Rot-, Wirsingkohl

für 3—4 Personen.

500 g geputzter Kohl,
Wasser,
30 g = 1½ Eßl. Schweine- oder Gänsefett,
Zucker, 1 Apfel in Stücken,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
Essig,
Maggi's Würze.

Der Kohl wird fein geschnitten, in eine Pfanne getan, mit wenig kochendem Wasser, den Zutaten, unter öfterem Umrühren weich geschmort und abgeschmeckt. Wird der Kohl zu Gänsebraten gegeben, tut man etwas von der Gänsesoße dazu. Man gibt den Kohl zu Koteletts, Bratwurst, Schweinebraten, Hasenbraten, Gänsebraten.

Sauerkohl

für 4 Personen.

750 g Sauerkohl,
30 g = 1½ Eßl. Schmalz,
etwas Zucker.
1 Kartoffel.

Der Kohl wird in einer gut emaillierten oder irdenen Pfanne mit Schmalz und soviel kochendem Wasser aufgesetzt,

daß er davon knapp bedeckt ist. Man kocht ihn in 1—2 Stunden weich und kurz ein, schmeckt mit wenig Zucker ab. Man gibt den Kohl zu gepökeltem Gänse- oder Schweinefleisch, Bratwurst, Schweinebraten, Fischkoteletts, gebackenem Fisch. — Kocht man den Kohl zu gepökeltem Gänse- oder Schweinefleisch, läßt man das Schmalz fort und verwendet von der Fleischbrühe dazu. — Wird der Kohl zu Rebhuhn oder Fasan gereicht, kann man die Hälfte Weißwein, die Hälfte Wasser zum Kochen nehmen oder man gießt, wenn der Kohl fertig ist, Champagner heran. — Champagnerkohl.

Man kann den Kohl mit etwas Mehl binden oder 1—2 gare Kartoffeln heranreiben, dann durchkochen.

Braunkohl oder Grünkohl

für 3—4 Personen.

500 g Kohl, von den Stielen befreit,	30 g = 1½ Eßl. Butter oder Schmalz,
Wasser,	15 g = 1 Eßl. Mehl,
Salz,	Zucker, Maggi's Würze.

Der Kohl wird von den Stielen abgestreift, gewaschen, gehackt, mit wenig kochendem Wasser aufgesetzt. Butter oder Schmalz und Salz werden dazugegeben und der Kohl weich und kurz eingekocht, dann stäubt man Mehl über, läßt es gar werden und schmeckt mit Zucker, Maggi's Würze und Salz ab. Man kann den Kohl mit kleinen, gerösteten Kartoffeln oder gerösteten Maronen verzieren. Man gibt ihn zu Bratwurst und Koteletts.

Rosenkohl

für 3—4 Personen.

500 g geputzter Kohl,	1 Prise Muskatnuß,
Wasser,	20 g = 1 Eßl. Butter,
Salz,	15 g = 1 Eßl. Mehl,
Fleischbrühe,	Maggi's Würze.

Die einzelnen Rosen werden von den losen Blättern befreit, gewaschen, gedämpft oder gedünstet oder in kochendem gesalzenen Wasser oder Fleischbrühe weich gekocht. Von Butter und Mehl macht man eine weiße Mehlschwitze, füllt die Brühe auf, schüttet den Kohl hinein, gibt Muskatnuß dazu, kocht den Kohl unter öfterem Schütteln auf. Die Röschen dürfen nicht zerfallen. Dann schmeckt man ab und gibt etwas Maggi's Würze dazu. Man gibt den Kohl zu Bratwurst, Bratklops, Koteletts und Braten.

Wruken (Steckrüben)

für 3—4 Personen.

500 g geschälte Wruken,
Wasser, Salz,
10 g = ½ Eßl. Butter,
10 g = 1 Teel. Mehl,
Zucker,
Maggi's Würze.

Die Wruken werden geschält, in Stifte geschnitten, weiter bereitet wie Mohrrüben ohne Petersilie, oder man bereitet sie wie Teltower Rübchen.

Teltower Rübchen

für 3—4 Personen.

500 g Rübchen,
Wasser, Salz,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
10 g = 1 Teel. Mehl,
Zucker, Fleischbrühe.

Die Rüben werden geputzt, in warmes Wasser gelegt, damit sie nicht hart und dunkel werden. Mit kochendem gesalzenen Wasser oder Fleischbrühe werden sie halb weich gekocht. Man bräunt die Butter mit Zucker und Mehl, tut etwas Brühe hinzu, schüttet die Rübchen hinein und läßt sie weich kochen, schmeckt mit Zucker, Maggi's Würze und Salz ab. Man gibt die Teltower Rübchen zu Koteletts, verschiedenen Braten, Bratwurst.

Wruken können ebenso zubereitet werden.

Schwarzwurzeln

für 4 Personen.

1 kg Schwarzwurzeln,
Wasser, Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
⅜ l Schwarzwurzelbrühe,
⅛ l Milch,
Zucker,
1 Messerspitze Muskatblüte,
1 Eigelb.

Die Schwarzwurzeln werden geschabt und in Milch oder leichtes Essigwasser gelegt, in dem etwas Mehl verrührt ist, damit sie nicht braun werden. Man schneidet sie in 3 cm lange Stücke. Vor dem Kochen wäscht man die Schwarzwurzeln in warmem Wasser und kocht sie in Salzwasser ab. Man gibt sie mit Blumenkohlsoße oder mit hellbrauner Butter.

Gefüllter Sellerie.

Die Sellerieknollen werden gut gewaschen und mit der Schale halb weich gekocht, geschält und weiter bereitet wie: Gefüllte Kohlrabi.

Sellerieſcheiben, gebraten

für 3—4 Perſonen.

600 g Sellerie, 1—2 Knollen.
Waſſer, Salz,
Ei,
Mehl, geriebene Semmel,
Butter.

Der Sellerie wird gut gewaſchen, dann in kochendes, geſalzenes Waſſer gelegt und gar gekocht. Nach dem Erkalten wird der Sellerie abgeſchält, in 1 cm dicke Scheiben geſchnitten, etwas geſalzen. Die Scheiben werden zuerſt in Mehl, dann in Ei getaucht und in geriebener Semmel gewendet, dann in Butter gebraten. Man reicht dazu Salzkartoffeln.

Gefüllte Zwiebeln

für 4 Perſonen.

2 große ſpaniſche Zwiebeln,
125 g gehacktes Rindfleiſch,
125 g gehackt. Schweinefleiſch od. 250 g geh. Kalbfleiſch,
1 Eßl. geriebene Semmel,
1 Ei,
20 g = 1 Eßl. geſchmolzene Butter,
1 Eßl. Waſſer,
Salz, Pfeffer nach Geſchmack.

Man nimmt dazu recht große einheimiſche oder ſpaniſche Zwiebeln (Oporto), befreit dieſelben von der braunen Schale, ſchneidet die Wurzeln ab, wobei die Blätter nicht verletzt werden dürfen. Die Spitze ſchneidet man in der Größe eines Dreimarkſtücks ab, hebt ſie auf, um nach dem Füllen die Zwiebel damit zuzudecken. Die Zwiebel wird nun vorſichtig mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt und 10 Minuten gekocht, dann mit der Fleiſchfarce gefüllt, die ziemlich loſe ſein muß. Man kann zur Verfeinerung der Farce gehackte Trüffeln oder Champignons nehmen. Die Zwiebeln werden dann in eine Pfanne gelegt, in welche man etwas Butter und Fleiſchbrühe gegeben hat. Man bringt ſie in einen heißen Ofen, wo ſie unter öfterem Begießen ½ Stunde dünſten müſſen oder man dämpft ſie auf dem Herd im Küchenwunder. Man gibt ſie zu Kalbs- oder Hammelbraten. Gibt man die Zwiebeln als beſonderen Gang, dann wird als Soße die Brühe gegeben, in der die Zwiebeln gar gemacht ſind.

Porree-(Lauch-)Gemüſe

für 4 Perſonen.

750 g Porree,
Waſſer, Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
40 g = 3 Eßl. Mehl,
etwas Mehl,
Maggi's Würze,
etwas Milch oder Sahne.

Die Porreestangen werden geputzt, gewaschen, in etwa 2 cm lange Stücke geschnitten, gedämpft oder gedünstet oder in wenig kochendem, gesalzenen Wasser gar gekocht. Das Gemüse wird auf einen Durchschlag gelegt. Von der Butter, dem Mehl, Brühe und Milch wird eine Mehlschwitze gemacht, das Gemüse hineingegeben und abgeschmeckt. Man gibt das Porreegemüse zu Pökelfleisch, Hammel- oder Rindfleisch, Beefsteak.

Ganze Tomaten gedünstet.

Butter wird in einer Pfanne geschmolzen, die gewaschenen Tomaten werden mit der glatten Seite hineingelegt, gesalzen und 5 Minuten von jeder Seite gedünstet. Man gibt diese Tomaten zu Fleisch, zu Rührei oder zur Verzierung von Braten.

Halbierte Tomaten überbacken.

Die gewaschenen Tomaten werden halbiert, mit der Schnittseite nach oben in eine Stielpfanne gelegt, in der etwas Butter geschmolzen ist, mit etwas Salz, Pfeffer, geriebener Semmel bestreut und mit Butter betropft. Bei starker Oberhitze werden die Tomaten in 10—15 Minuten überbacken.

Vorbereitung für gefüllte Tomaten.

8 mittelgroße Tomaten für 4 Personen.

Die Tomaten werden gewaschen. An der glatten Seite schneidet man eine Scheibe als Deckel ab, mit dem Stiel eines Teelöffels oder einem Kartoffelbohrer höhlt man die Tomaten vorsichtig etwas aus. Nun gibt man die betreffende Füllung hinein, legt den Deckel auf und stellt die Tomaten nebeneinander in eine Stielpfanne, in der man etwas Butter geschmolzen und etwas Fleischbrühe heiß gemacht hat, backt sie in mäßig heißem Ofen, unter Beschöpfen, 20—30 Minuten oder man schmort sie zugedeckt auf dem Herd. Man kann die Tomaten auch in einer feuerfesten Porzellanform bereiten und darin zu Tisch geben.

Tomaten mit Kartoffelbreifüllung

für 4 Personen.

8 mittelgroße Tomaten,
Salz,
5—6 rohe Kartoffeln,
etwas Milch,
1 Teel. Butter,
1 Eigelb,
1 Teel. gehackte Petersilie,
2 Eßl. kl. ausgebr. Speckwürf.,
Maggi's Würze.

Von Kartoffeln, Milch, Butter wird ein zarter Brei bereitet, dann gibt man Eigelb, Petersilie, Speckwürfel dazu und

schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab, füllt den Brei in die vorbereiteten Tomaten, siehe: Gefüllte Tomaten.

Tomaten mit Fleischfüllung

8 mittelgroße Tomaten für 4 Personen.

Man bereitet die „Fleischfarce zu Klößchen", füllt die ausgehöhlten Tomaten nicht zu voll, weil die Farce quillt, und bereitet sie wie: Gefüllte Tomaten.

Tomaten mit Füllung von garem Fleisch.

8 mittelgroße Tomaten für 4 Personen.

Zur Füllung verwendet man einmal das Rezept „Fleischklößchen von garem Fleisch", weiter wie: Gefüllte Tomaten.

Tomaten im Reisrand.

Einmal das Rezept „Fleischbrühereis" wird bereitet und einmal das Rezept „Tomaten mit Fleischfüllung". Eine feuerfeste Porzellanform wird mit Butter ausgestrichen, die Tomaten in die Mitte gestellt, die Butter von den gebackenen Tomaten darüber gegossen, von dem Reis ein Rand herumgelegt, dieser mit Ei bestrichen und mit Parmesankäse bestreut und in 10 Minuten in heißem Ofen gebacken. Dazu bereitet man eine Tomatensoße.

Tomaten mit Füllung von Reis und Geflügelleber.

Man kocht ½ Rezept „Fleischbrühereis". Die Leber wird vorbereitet, mit Salz und wenig Pfeffer bestreut, in Butter etwa fünf Minuten gebraten, gehackt und zu dem Reis gegeben. Die Tomaten werden ausgehöhlt, mit dem Brei gefüllt und mit etwas geriebenem Käse bestreut, 1 Messerspitze Butter heraufgelegt und etwa 10 Minuten gebacken. Die Tomaten dürfen nicht zerfallen.

Die Füllung kann auch ohne Leber gemacht werden.

Tomaten mit ragout-fin gefüllt.

½ Rezept ragout-fin wird bereitet, weiter wie: Gefüllte Tomaten.

Tomaten mit Pilzfüllung.

250 g frische Steinpilze oder Champignons oder
50 g getrocknete Steinpilze,
20 g = 1 Eßl. Butter,
etwas gehackte Zwiebel,
Salz,
1 gare, geriebene Kartoffel,
8 Tomaten.

Die frischen, vorbereiteten Pilze werden gehackt. Die getrockneten Pilze werden gewaschen, nachtüber geweicht, gekocht

und ebenfalls gehackt. Die Pilze werden mit der Zwiebel in Butter gar gedünstet, Salz, geriebene Kartoffel dazugegeben, einmal aufgekocht und der Brei in die Tomaten gefüllt, weiter wie: Gefüllte Tomaten.

Rohe Tomaten mit Selleriesalat I gefüllt.

Die Tomaten werden ausgehöhlt, dann etwas gesalzen, mit Selleriesalat gefüllt. Sie können als Gang für sich gegeben werden, zu einer schwedischen Schüssel oder zur Verzierung von kaltem Braten. Die Füllung kann auch aus roh geriebener Sellerie mit Sahne bereitet werden.

Glasierte, saure, grüne oder frische Gurken.

Ziemlich dünne, grüne, eingemachte Gurken schneidet man mit dem Buntmesser in Scheiben, schmort sie kurze Zeit in etwas Butter, Zucker und Wasser. Als Beilage und Verzierung zu warmem Braten.

Frische Gurken werden zuerst in Salzwasser abgekocht, dann ebenso bereitet.

Geschmorte Gurken mit Speckfoße

für 4 Personen.

750 g Senfgurken,	½ l Brühe,
2 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz,	Speckfoße mit Mehlschwitze von:
2 Eßl. Zucker,	
1 Prise weißer Pfeffer,	40 g Speck, 20 g Zwiebeln,
20 g = 1 Eßl. Butter,	30 g Mehl.

Die Gurken werden geschält, durchgeschnitten, die Kerne entfernt, in 2 cm breite Streifen geschnitten, mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer 1 Stunde mariniert. Die Gurken werden mit der Marinade, Brühe und Butter gar gekocht. Die Brühe verwendet man zur Speckfoße und läßt die Gurken darin einige Minuten schmoren.

Gefüllte, geschmorte Gurken mit Speckfoße.

Die Gurken werden der Länge nach in 2 Hälften geschnitten, vorbereitet wie vorher. Eine nicht zu feste Fleischfarce von 200 g Klopsfleisch wird in die Gurkenhälften gefüllt, diese zusammengeklappt, umschnürt und in der Marinade, Brühe und Butter gar geschmort. Die Gurken werden in der Speckfoße einmal aufgekocht. Dann werden die Fäden entfernt, die Gurken in Scheiben geschnitten, mit etwas Soße überzogen. Die übrige Soße reicht man dazu.

Glasierte Maronen (echte Kastanien).

250 g Maronen,	20 g = 1 Eßl. Butter,
Wasser,	15 g = 1 Eßl. Zucker,
Salz,	Fleischbrühe.

Von der äußeren Schale befreit legt man die Maronen in kochendes Wasser und läßt sie darin so lange, bis die Haut sich abziehen läßt. Dann bräunt man etwas Butter mit Zucker, gießt etwas Fleischbrühe, die man schnell und gut aus Maggi's Fleischbrühewürfeln hergestellt hat, hinzu und schüttet die Maronen hinein. Die Flüssigkeit muß kurz einkochen, dadurch glasieren die Maronen. Man gieße nicht zu viel Flüssigkeit auf, bevor sie glasiert sind, sonst werden sie zu weich. Man verwendet sie zur Verzierung von Braten und Schinken in Burgunder. Verwendet man die Maronen zum Füllen von Geflügel, so entfernt man nur Schale und Haut.

Artischocken mit holländischer Soße

für 4 Personen.

4 Artischocken,	etwas Zitronensaft,
Wasser, Salz,	15 g Butter.

Man schneidet die Stiele und die Spitzen der Blätter von den Artischocken, bricht die schlechten Blätter ab. Nun gießt man kochendes Wasser herauf, nimmt das innere Faserige und Rauhe heraus. Hierauf kühlt man sie ¼ Stunde in kaltem Wasser und setzt sie mit kochendem Salzwasser, Butter und Zitronensaft in einer gut emaillierten Pfanne auf das Feuer. Die Artischocken sind gar, wenn sich ein Blatt herausziehen läßt. Man richtet sie auf einer Serviette an.

Man gibt zerlassene Butter oder eine holländische Soße dazu, siehe: holländische Soße, zu deren Bereitung man die Brühe von den Artischocken verwendet.

Artischockenböden, gefüllt.

Die wie oben vorbereiteten und gekochten Artischocken werden von den Blättern befreit, etwas ausgehöhlt und mit Rinderbrühe und Zitronensaft weich gedünstet, dann abgekühlt. Nun bereitet man ein feines Ragout, z. B. ragout-fin, Krebsragout, füllt immer zwei und zwei Böden, die man zusammenlegt, paniert sie zuerst mit Mehl, dann in geschlagenem Eigelb, zuletzt in geriebener Semmel und backt sie in Butter. Man kann auch Artischockenböden aus Büchsen verwenden.

Zur Verzierung von Braten kann man die einzelnen Artischockenböden mit jungen Erbsen und anderen Gemüsen füllen.

Getrocknetes Gemüse zu Fleischsuppen.

Ist der Keller feucht, so daß das Gemüse sich nicht hält, kann man es trocknen und aufbewahren. Sellerie, Petersilie und Karotten werden geputzt, in Scheiben geschnitten und in einem nicht zu heißen Ofen oder an der Luft getrocknet und an trockenem Ort aufbewahrt.

Pilze.

Ein großer Teil der Pilze, die uns Wald, Feld und Wiese liefern, ist eßbar. Jede Hausfrau sollte nur die Pilze verwenden, die sie genau kennt und sie auch nur in ganz frischem Zustand zubereiten. Pilze sind nahrhaft und wohlschmeckend, wenn sie richtig behandelt werden. Außerdem bieten die vielen Arten der Pilze eine willkommene Abwechslung.

Pilze werden frisch, getrocknet oder aus Büchsen als Beilage für Braten, Koteletts, zu Frikassees, Ragouts, zu Soßen, Suppen und zur Verzierung verwendet.

Menge: 1 kg frische Pilze für 4 Personen.

Vorbereitung: Die Pilze werden geputzt, je nach Art Hut, Stiel abgezogen oder beschabt, das Stielende beschnitten, madige Stellen entfernt, dann erst gewaschen und je nach Größe und Verwendung zugeschnitten.

Manche Pilze werden mit kochendem Wasser gebrüht, z. B. Reizker oder wiederholt abgekocht, z. B. Morcheln.

Zubereitung: Die Pilze werden in kochendem Wasser gar gemacht oder in Fett und wenig Wasser gedünstet.

Pfefferlinge

für 4 Personen.

1 kg Pfefferlinge,
Wasser, Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter oder
100 g geräucherter Speck,
1 geschnittene Zwiebel,
⅛ l saure Sahne,
15 g Mehl, 1 Prise Pfeffer,
gehackte, grüne Petersilie.

Die Pilze werden verlesen, beschnitten, gut gewaschen. In Butter oder ausgebratenen Speck tut man in Scheiben geschnittene Zwiebel, die Pilze, Salz und Pfeffer und läßt sie

darin etwa 15—20 Minuten schmoren. Man kann saure Sahne angießen, mit Mehl binden und grüne, gehackte Petersilie hineintun.

Steinpilze

für 4 Personen.

1—1½ kg frische Steinpilze,	10 g = 1 Teel. Mehl,
30 g Butter zum Dämpfen,	10 g = ½ Eßl. Butter,
⅛ l Wasser,	Maggi's Würze.

Man verwendet frische Steinpilze, sondert die kleinen, geschlossenen Pilze von den großen. Von den kleinen Pilzen beschneidet man den Stiel und bürstet sie in Wasser. Von den großen Pilzen schneidet man den Stiel vom Hut, schabt ihn ab, zieht vom Hut die Haut ab, entfernt das schwammige, grünliche Futter, wäscht und schneidet die Pilze in Stücke. Die Steinpilze werden weiter zubereitet wie Pfefferlinge.

Steinpilze zu trocknen.

Die Pilze werden sauber gemacht, in Stücke geschnitten, auf Fäden gezogen, an der Luft oder auf Bleche gelegt, im Ofen langsam getrocknet. Verwendet man die getrockneten Steinpilze, werden sie gründlich gewaschen und etwa 2 Stunden vor dem Gebrauch eingeweicht. Bei der Zubereitung verwendet man das Einweichwasser.

Champignongemüse

für 4 Personen.

1 kg frische Champignons,	30 g Butter zum Dämpfen,
Wasser,	10 g Butter,
Essig oder Zitronensaft,	10 g Mehl, Maggi's Würze.

Die Pilze werden gut gewaschen, die kleinen von den großen gesondert. Am besten sind die kleinen, geschlossenen, zarten Pilze. Von den kleinen Champignons werden die Stiele beschnitten, dann bürstet man sie in Wasser und legt sie in leichtes Essig- oder Zitronenwasser, damit sie zart bleiben. Von den großen Champignons wird der Stiel entfernt, die Haut vom Hut abgezogen, vom Rande beginnend nach der Mitte, durchgeschnitten und die Lamellen herausgenommen, in Essig- oder Zitronenwasser gelegt. In die kochende Butter gibt man die vorbereiteten Champignons, läßt sie ¼ Stunde zugedeckt dünsten, gibt ein paar Löffel Wasser oder Fleischbrühe, Salz, wenig Zitronensaft dazu und läßt sie gar werden. In einer kleinen Stielpfanne schwitzt man Butter und Mehl hell

und kraus. An der Stelle des Feuers gibt man die Mehlschwitze zu den Champignons, rührt vorsichtig durch und schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab.

Man gibt das Champignongemüse als Beilage zu Koteletts und Braten.

Morcheln vorbereiten.

Frische Morcheln: Die Enden der Stiele werden abgeschnitten, die Morcheln vorsichtig gewaschen, da sie leicht zerbrechen, sie werden in eine Pfanne mit reichlich kochendem Wasser gelegt, unter Bewegen mit einem Schaumlöffel aufgekocht, auf einen Durchschlag gelegt, mit warmem Wasser abgespült bis kein Sand am Boden der Schüssel ist, dann müssen sie abtropfen und werden nach den betreffenden Rezepten verwendet.

Getrocknete Morcheln werden gründlich gewaschen, eingeweicht, von den Stielen befreit, 2—3 mal abgekocht, abgespült, weiter behandelt wie frische Morcheln.

Eingemachte Morcheln sind nach dem Abschneiden der Stiele wie vorbereitete frische zu verwenden.

Zur Verzierung werden die vorbereiteten Morcheln in Salzwasser abgekocht, dann in etwas Butter gedünstet.

Morchelgemüse

von frischen oder eingemachten Morcheln

für 4 Personen.

1 kg frische oder eingemachte Morcheln,
30 g = 1½ Eßl. Butter zum Dünsten,
⅛—¼ l Fleischbrühe,
10 g = ½ Eßl. Butter,
10 g = 1 Teel. Mehl,
grüne, gehackte Petersilie,
Maggi's Würze.

In die kochende Butter gibt man die vorbereiteten Morcheln, läßt sie ¼ Stunde zugedeckt dünsten, gibt die Fleischbrühe hinzu, läßt sie gar werden. In einer kleinen Stielpfanne schwitzt man Butter und Mehl hell und kraus. An der Seite des Feuers gibt man die Mehlschwitze zu den Morcheln, rührt vorsichtig durch, schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab und gibt die Petersilie dazu.

Man kann halb Fleischbrühe, halb saure Sahne verwenden. Man gibt das Morchelgemüse als Beilage zu Koteletts und Braten.

Morcheln mit Spargeln und Krebsen

für 6 Personen.

Ein halbes Rezept Morchelgemüse wird bereitet,	300 g Spargel, 30 Krebse.

Die vorbereiteten Spargel werden in Stücke geschnitten, in Salzwasser mit etwas Butter weich gekocht. Die Krebse werden nach Vorschrift bereitet. In die Mitte einer Schüssel legt man das Morchelgemüse, ringsherum die Spargel und verziert mit dem Krebsfleisch, betropft alles mit Krebsbutter.

Mouserons.

Die Stiele werden beschnitten, die Pilze gut gewaschen und an Hammelbraten gegeben, sie geben der Soße einen feinen Geschmack.

Trüffeln.

Die Trüffel ist ein Pilz, der unter der Erde wächst, eine rauhe Schale hat und daher schwer von den erdigen Bestandteilen zu reinigen ist. Die Trüffeln werden frisch, getrocknet und eingemacht verwendet. Die frischen Trüffeln werden mehrmals gewaschen, gebürstet, auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt, dann werden sie dünn abgeschält. Von Oktober bis Januar ist die Trüffel am besten; es gibt verschiedene Arten, am meisten geschätzt ist die Perigord-Trüffel. Trüffeln sind sehr teuer. Man verwendet die Trüffel als Einlage zu Pasteten und Leberwurst, zum Füllen von Geflügel und Soßen.

Pilzkoteletts

für 4 Personen.

65 g getrockn. Steinpilze oder 500 g frische Steinpilze, Champignons od. Morcheln, 40 g = 2 Eßl. Butter, 30 g = 2 Eßl. Semmel,	1 Ei, Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Messerspitze ger. Zwiebel, ger. Semmel zum Einwälzen, 80 g = 4 Eßl. Butter.

Die Pilze werden vorbereitet, die getrockneten 1—2 Stunden eingeweicht, dann weich gekocht, fein gehackt, in 40 g Butter mit den Zwiebeln gedünstet. Sie müssen etwas abkühlen, werden mit Semmel und dem Ei vermischt, mit Salz, Pfeffer abgeschmeckt, rund und platt geformt, paniert und in Butter gebraten. Der Bratbutter wird etwas Wasser zugesetzt und diese dann als Soße verwendet.

Pilzextrakt (Soya).

Man verwendet hierzu die Abgänge von Champignons, Steinpilzen, wäscht sie, salzt sie und läßt sie durchgerührt 24 Stunden stehen. Dann kocht man die Pilze gut verdeckt eine Stunde, gießt sie über ein Haarsieb und läßt die Brühe noch eine Stunde kochen. Den Extrakt füllt man in kleine Flaschen, die nach dem Erkalten verkorkt und verlackt werden.

Verwendung zu Soßen von Rind- und Hammelbraten.

Hülsenfrüchte.

Hülsenfrüchte sind die reifen trockenen Samen von Erbsen, Bohnen, Linsen.

Bestandteile: Die Hülsenfrüchte sind reich an Stärke und Eiweiß.

Bedeutung: Dem hohen Nährstoffgehalt entsprechend sind sie billig, aber durch die Art und Menge des Zellstoff schwer verdaulich.

Menge: Erbsen, Bohnen, Linsen, zur Suppe ½ kg für 4—5 Personen, als ein Gericht mit Fleisch, Speck oder Würstchen ½ kg für 3—4 Personen.

Vor- und Zubereitung: Die Hülsenfrüchte werden verlesen, wiederholt gewaschen, etwa 12 Stunden in weichem Wasser eingeweicht und mit dem kalten Einweichwasser aufgesetzt. Muß hartes Wasser verwendet werden, wird 1 Messerspitze doppeltkohlensaures Natron hinzugefügt.

Es ist vorteilhaft, die Hülsenfrüchte in der Kochkiste oder in einem Dampfdrucktopf gar zu machen.

Graue Erbsen, weiße Bohnen und Linsen mit Speckfoße

für 4 Personen 500 g Hülsenfrüchte.

Die vorbereiteten Hülsenfrüchte werden gar gekocht, gesalzen und müssen auf einem Durchschlag abtropfen, werden auf eine tiefe Schale geschüttet und mit Speckfoße gereicht, siehe: Speckfoße.

Man kann auch heiße Butter oder mit Zwiebeln ausgebratenen Speck dazu geben.

Die gekochten Erbsen, Bohnen und Linsen können zu Rindersuppe gegeben werden.

Erbsen- oder Bohnenbrei

für 4 Personen.

625 g weiße, getrockn. Erbsen oder Bohnen,
1 Messerspitze doppeltk. Natron,
etwas Fleischbrühe od. Wasser,
Majoran, 1 kleine Zwiebel,
weißer Pfeffer, Salz,
Butter oder geräucherter Speck.

Die vorbereiteten Erbsen und Bohnen werden mit dem Einweichwasser, Majoran, Zwiebel und etwas Fleischbrühe aufgesetzt, weich und kurz eingekocht, durch ein Sieb getrieben, noch einmal auf das Feuer genommen und gerührt, bis der Brei heiß ist, sollte er zu dick sein, verdünnt man etwas mit Fleischbrühe, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab, richtet ihn hügelförmig auf einer Schale an. In der Mitte wird eine Vertiefung gemacht, etwas mit Zwiebel durchgebratene Butter hineingegossen. Statt Butter kann man Speck mit Zwiebeln ausgebraten, nehmen. Dazu gibt man Sauerkohl, Bratkartoffeln und gepökeltes Schweinefleisch.

Erbsenbrei kann von geschälten Erbsen bereitet werden, dann wird er nicht durchgeschlagen.

Erbsen-, Bohnen- oder Linsenkoteletts

für 4 Personen.

250 g Erbsen, Bohnen oder Linsen,
Wasser, Salz,
1 Messerspitze doppeltkohlens. Natron,
1—2 Eier.
2 Eßl. Butter,
1 kleine Zwiebel,
2 gestr. Eßl. gerieb. Semmel,
zum Einwälzen: Mehl, geriebene Semmel,
Butter zum Braten.

Die vorbereiteten Erbsen, Bohnen oder Linsen werden mit nicht zu viel Wasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und kalt gestellt. Die Zwiebel wird in Butter gedünstet, mit den Eiern und geriebener Semmel zu dem Brei gegeben und zu einem festen Teig vermischt und abgeschmeckt. Es werden 6—8 Koteletts geformt, die paniert und in Butter gebraten werden. Die Butter wird mit einem Wasserzusatz als Soße gegeben. Auf jedes Kotelett können gebratene Zwiebeln oder ein Spiegelei gelegt und mit Gurkenscheiben, Sardellen, Kapern verziert werden. Sehr gut ist Gemüsesalat dazu.

Erbsen-, Hafergrütze- oder Grünkernkoteletts.

Man kann von 250 g geschälten Erbsen, Hafergrütze oder Grünkerngrütze einen festen Brei kochen und die Koteletts wie vorher bereiten.

Kartoffelgerichte.

Die Kartoffel gehört zu unsern wichtigsten und billigsten Nahrungsmitteln.

Bestandteile der Kartoffel sind: Wasser, Salze, Eiweiß, Stärke.

Bedeutung: Das Eiweiß, das sich hauptsächlich unter der Schale befindet, ist zwar in geringer Menge in der Kartoffel enthalten, aber als hochwertiges Eiweiß wichtig für unsern Körper. — Von besonderem Werte, außer dem Gehalt an Stärke, sind ferner die Mineralstoffe (basische Salze). Aussehen — Güte — Geschmack hängen von der Sorte, den Wachstumsbedingungen ab. Es ist empfehlenswert, vor dem Einkauf der Winterkartoffeln eine Probe zu kochen.

Menge: Als Zugabe für Fleisch und Gemüsegerichte 1 bis 1¼ kg für 4 Personen. Als Hauptbestandteil für verschiedene Kartoffelgerichte 1½ kg für 4 Personen.

Vorbereitung: Die Nährstoffe werden am besten erhalten, wenn man die Kartoffeln in der Schale gar macht. — Zum Schälen sollte man nur die Sparschäler verwenden. Das Schälen ist möglichst kurz vor der Zubereitung vorzunehmen, damit die geschälten Kartoffeln nicht lange oder besser — gar nicht im Wasser liegen dürfen.

Zubereitungsarten:

Kochen mit und ohne Schale.
Dämpfen mit und ohne Schale, d. h. in Dampf auf einem Einsatz gar machen.
Backen im Ofen mit der Schale.
Braten von rohen oder gekochten Kartoffelscheiben oder Stiften in dampfendem Fett.

Salzkartoffeln

für 4 Personen.

1—1¼ kg gesch. Kartoffeln, | Wasser, Salz.

Man verwendet möglichst gleichmäßig große Kartoffeln, schält sie, sticht die Keime gut aus, wäscht sie ab und legt sie, um das Auslaugen zu verhindern, möglichst nur kurze Zeit in kaltes Wasser oder bedeckt sie am besten mit einem nassen Tuch.

Die Kartoffeln werden mit schwach gesalzenem kochenden Wasser aufgesetzt, zugedeckt gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Dann gießt man das Wasser gut ab, setzt den Topf noch

einmal aufs Feuer und läßt unter Umschütteln die Feuchtigkeit verdampfen.

Können die Kartoffeln nicht gleich zu Tisch gegeben werden, müssen sie heiß gestellt werden. Sie behalten ihr gutes Aussehen, wenn man nach dem Abdampfen ein weißes, sauberes Tuch, das den Dampf aufnimmt, lose auf die Kartoffeln legt und den Deckel fest aufdeckt. Vor dem Anrichten setzt man den offenen Topf noch einen Augenblick aufs Feuer und schwenkt die Kartoffeln durch.

Die älteren Winterkartoffeln kochen mit vorrückender Jahreszeit etwas länger. Vom Aufkochen an ist die Kochzeit etwa ¼—½ Stunde.

Die neuen Kartoffeln schabt man ab und macht sie am besten in Dampf gar oder man setzt sie mit kochendem gesalzenen Wasser auf. Sie kochen schneller weich als ältere Kartoffeln, sie können deshalb später aufs Feuer gesetzt werden.

Kartoffeln in Dampf gar machen. Man verwendet zum Kochen der Kartoffeln einen besonderen Drahteinsatz, der in den Kochtopf gesetzt wird. Die vorbereiteten Kartoffeln legt man hinein, dann gießt man soviel kochendes Wasser unter den Einsatz, daß das Wasser nicht bis an die Kartoffeln reicht, deckt einen Deckel fest auf den Topf und läßt die Kartoffeln gar dämpfen. Sind die Kartoffeln gar, hebt man den Einsatz heraus und schwenkt die Kartoffeln mit etwas Salz durch.

Kartoffeln mit der Schale (Pellkartoffeln) zu kochen

für 4 Personen.

1¼—1½ kg Kartoffeln, | 1 l Wasser, 10 g Salz.

Man verwende möglichst gleichmäßig große Kartoffeln, sie werden im Wasser gebürstet, mehrmals gewaschen, mit kochendem Wasser und Salz aufgesetzt und gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Man gießt das Wasser ab und läßt auf dem Feuer die Feuchtigkeit verdampfen.

Kartoffeln mit der Schale gebacken.

Die vorbereiteten, möglichst kleinen Kartoffeln werden auf ein Backblech geschüttet und in einem heißen Bratofen gebacken. Man ißt sie mit Butter.

Kartoffelbrei

für 4 Personen.

1½—2 kg rohe, geschälte Kartoffeln, Wasser, ½ Zwiebel, | ⅜ l Milch, Salz, 1 Eßl. Butter, gehackte grüne Petersilie.

Die Kartoffeln werden mit der Zwiebel in wenig Wasser, das möglichst mit verwendet wird, weich gekocht oder in Dampf gar gemacht. Man zerstampft die Kartoffeln oder drückt sie durch einen großlöcherigen Durchschlag oder eine Kartoffelpresse. Dann wird der Brei mit der heißen Milch und Butter auf dem Feuer gerührt und mit Salz abgeschmeckt. Längeres Rühren macht den Brei zarter. Wenn der Brei vor dem Anrichten längere Zeit steht, dickt er nach und muß mit heißer Milch verdünnt werden. Kurz vor dem Anrichten kann gehackte grüne Petersilie durchgerührt oder übergestreut werden. Reste kann man zu Kartoffelsuppe verwenden oder aufbraten.

Kartoffelbällchen (Croquettes).

500 g geschälte Kartoffeln,
3 Eigelb,
20 g = 1 Eßl. Butter,
Salz,
geriebene Muskatnuß,
Ei, geriebene Semmel,
Backfett.

Die Kartoffeln werden weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, dazu tut man die Eigelb, Butter, Salz, etwas geriebene Muskatnuß. Man formt etwa 24 Stück Croquettes länglich oder rund, wälzt sie in Mehl, Ei und geriebener Semmel und backt sie in Fett schwimmend. Man gibt die Croquettes zu Gemüse, Zungenragout, Braten. Man kann den Croquettes die Form von Karotten geben, nach dem Backen ein kleines Ästchen Petersilie hineinstecken und zur Verzierung von Braten verwenden.

Kartoffelrand gebacken

für 4 Personen.

750 g gekochte, geschälte geriebene Kartoffeln,
80 g = 4 Eßl. Butter,
4 Eier,
1 Eßl. ger. Parmesankäse,
1 Prise Salz,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
4 Eßl. saure Sahne.

Zu der zu Sahne gerührten Butter gibt man die Kartoffeln, Eigelb, Mehl, Käse, Salz und den Eiweißschnee, füllt die Masse in die vorbereitete Randform und backt sie ¾ bis 1 Stunde in mäßig heißem Ofen. Der Kartoffelrand wird ausgestürzt. Es kann Gemüse oder Fleisch hineingefüllt werden.

Apfelkartoffeln

für 4 Personen.

750 g geschälte Kartoffeln,
1 Teel. Salz,
500 g geschälte Aepfel,
etwas Zucker,
nach Belieben: Zitronensaft,
40 g = 2 Eßl. Butter oder
60 g Speckwürfel,
1 kleine Zwiebel.

Die in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit Salz und wenig Wasser vorsichtig gar gekocht. Die in Stückchen geschnittenen Äpfel kocht man mit wenig Wasser, etwas Zucker weich. Sollte sich zu viel Saft bilden, läßt man etwas zurück. Man gibt die Äpfel zu den Kartoffeln, rührt vorsichtig durch, läßt das Gericht 10 Minuten stehen und schmeckt noch einmal ab. Man gibt es zu gebratener Leber, Koteletts, oder tut ausgebratene Speck- und Zwiebelwürfel oder Butter herauf. Nach Belieben kann man die Kartoffeln zuerst etwa 10 Minuten kochen, die Äpfel dazugeben und zusammen gar kochen.

Bratkartoffeln

für 4 Personen.

1½ kg mit der Schale gekochte Kartoffeln,	Salz, Butter, Schmalz oder Speck.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgeschält, erkaltet in Scheiben geschnitten. In das dampfende Fett in einer Stielpfanne tut man die Kartoffeln, streut Salz über und bratet sie unter öfterem Umrühren zu schöner brauner Farbe.

Bauernfrühstück

für 4 Personen.

1 Rezept Bratkartoffeln, 3—4 Eier, 3—4 Eßl. Wasser,	125 g geräuch. Schinken oder Schinkenreste in Würfeln.

Man bereitet die Bratkartoffeln, verklopft die Eier gut mit dem Wasser, verrührt darin die Schinkenwürfel und gibt dieses über die Bratkartoffeln. Mit einem großen Messer oder Flinzenmesser (Omelettewender) wendet man öfter Kartoffeln und Eiermasse um, bis die Eier gar sind und läßt das Ganze noch kurze Zeit auf dem Feuer, damit sich unten eine schöne, braune Kruste bildet, rüttelt die Pfanne ab und zu, damit das Gericht sich nicht ansetzt. Man deckt eine flache Schüssel über und stürzt die Kartoffeln auf die Schüssel.

Rohe gebratene Kartoffeln (Pommes frites).

Dies sind rohe, in Fett gebackene Kartoffeln, denen man verschiedene Form geben kann. Mit einem Kartoffelbohrer sticht man kleine runde Kartoffeln aus oder schneidet Scheiben oder Stifte. Die geformten Kartoffeln legt man in Wasser, damit sie nicht dunkel werden. Vor der Zubereitung schüttet man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen und trocknet sie am besten mit einem Tuch ab. Butter oder Butter mit Palmin

oder Schmalz läßt man in einer Stielpfanne (Flinzenpfanne) hellbraun werden, gibt die Kartoffeln hinein und läßt sie unter Schütteln und Wenden hellbraun backen. Die Kartoffeln können auch in Fett schwimmend gebacken werden. Man darf nicht zu viele auf einmal in das Fett legen, damit dieses nicht zu sehr abkühlt und die Kartoffeln nicht zerfallen.

Die Kartoffeln werden nach dem Backen mit feinem Salz bestreut und gleich zu Tisch gegeben.

Diese Kartoffeln gibt man zu Braten und Gemüsen.

Reste der gebackenen Kartoffeln können in kochendem Fett wieder genießbar gemacht werden.

Die runden, in Fett gebackenen Kartoffeln nennt man auch Röstkartoffeln.

Die Reste der ausgestochenen Kartoffeln können zu Kartoffelbrei oder Suppe verwendet werden.

Schusterpastete

für 6 Personen.

1 kg gekochte Kartoffeln mit der Schale,
250 g gares Fleisch,
1 gewässerter Hering,
Zwiebel, Salz,
½ l knapp, saure Sahne oder
¼ l saure Sahne und ¼ l Buttermilch,
1 Eßl. Mehl,
geriebene Semmel,
20 g = 1 Eßl. Butter.

Gare Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, gesalzen und in Schmalz oder Schmalz und Butter gebraten. Hiervon legt man eine Lage in eine vorbereitete Form von Blech oder Porzellan, darüber in Würfel geschnittenes Kalb- oder Rindfleisch, den in Würfel geschnittenen Hering, etwas geriebene Zwiebel und Salz, dann wieder Bratkartoffeln. Man gießt die mit dem Mehl verrührte saure Sahne über, legt in kleine Stückchen gepflückte Butter herauf, bringt die Form in den Ofen und backt sie ¾ Stunde.

Kartoffeln mit verschiedenen Soßen

für 4 Personen.

1½ kg Kartoffeln, | ½ l Soße.

Man kann, durch Verwendung von verschiedenen Soßen zu Salz- oder Pellkartoffeln, große Abwechslung und billige, nahrhafte Gerichte bereiten. Sie geben ein gutes Mittagessen, das

man durch Beigabe von heißgemachter Wurst, Blutwurst, Würstchen, geräuchertem, ausgebratenen Bauchstück vervollständigen kann.

Zu verwenden ist: Mostrich-, Zwiebel-, Tomaten-, Pilz-, Gurken-, Speckſoße, Frikasseesoße, warme braune Heringsoße, kalte weiße Heringsoße.

Die betreffende Soße wird bereitet, die in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden hinein gegeben und müssen unter öfterem vorsichtigen Umrühren aufkochen und ungefähr ½ Stunde durchziehen. Dann schmeckt man noch einmal ab. — Die Soßen müssen etwas dünner zubereitet werden, weil sie sich durch das Kochen mit den Kartoffeln verdicken.

Sahnekartoffeln

für 4 Personen.

1½ kg gekochte Kartoffeln mit der Schale,
¼ l saure Sahne,
¼ l Wasser,
1 kleine Zwiebel,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgeschält und in dicke Scheiben geschnitten. Nun kocht man die Sahne mit Wasser, Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel auf, schüttet die Kartoffeln hinein und läßt sie unter öfterem Rühren dickflüssig kochen.

Dillkartoffeln

für 4 Personen.

1½ kg gekochte Kartoffeln mit der Schale.
¼ l saure Sahne,
¼ l Wasser,
Salz,
gehackter Dill.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgeschält und in dicke Scheiben geschnitten. Nun kocht man die Sahne mit Wasser, Salz und Dill auf, schüttet die Kartoffeln hinein und läßt sie unter öfterem Rühren dickflüssig kochen.

Schmorkartoffeln

für 4 Personen.

1½ kg gekochte Kartoffeln mit der Schale,
¼ l Bratensoße,
¼ l Wasser,
Salz.

Die abgeschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln tut man in die mit Wasser aufgekochte Bratensoße, läßt sie unter öfterem Umrühren dickflüssig kochen und schmeckt mit Salz ab.

Speckkartoffeln

für 4 Personen.

1½ kg mit der Schale gekochte Kartoffeln,
50 g geräucherter Speck,
1 kleine Zwiebel,
½ l Wasser,
1 Eßl. Mehl,
Salz.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgeschält und in Scheiben geschnitten. Der Speck wird in Würfel geschnitten und ausgebraten, dann gibt man die in Würfel geschnittene Zwiebel hinzu, bratet sie etwas durch, gießt das Wasser hinzu, macht dieses mit dem Mehl bündig, schüttet die Kartoffeln hinein, läßt sie noch ein wenig kochen und schmeckt sie mit Salz ab.

Man kann auch das Mehl in dem ausgebratenen Speck bräunen, Wasser auffüllen, etwas kochen lassen, dann gibt man die Kartoffeln hinein, läßt sie ein wenig kochen und schmeckt sie ab.

Heringskartoffeln (Prinzeßkartoffeln)

für 4 Personen.

1½ kg mit der Schale gekochte Kartoffeln,
1—2 gewässerte Heringe,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
20 g = 1½ Eßl. Mehl,
½ l erwärmte Milch,
Salz,
Pfeffer,
geriebene Zwiebel.

Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben, die Heringe in Würfel geschnitten. Von der Butter und dem Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, gibt die Milch dazu, wenig Salz, Pfeffer und Zwiebel. Die Kartoffeln gibt man hinein, läßt sie aufkochen, tut die Heringe dazu, die nur noch einige Minuten durchbrühen, damit sie nicht ranzigen Geschmack bekommen, dann schmeckt man ab.

Die Kartoffeln können auch in einer Form überbacken werden.

Straßburger Kartoffeln

für 4 Personen.

Bechamellesoße von:
40 g = 2 Eßl. Butter,
Mehl,
Suppengemüse, Zwiebel,
½ Lorbeerblatt, 4 Gewürzkörner,
etwa ½ l Fleischbrühe oder Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfeln schnell und gut bereitet,
¼ l süße Milch oder Sahne,
1½ kg mit der Schale gekochte Kartoffeln,

1 gewässerter Hering,	geriebener Parmesankäse,
50 g geräuch. roher Schinken,	Salz,
1 Messerspitze Pfeffer,	geriebene Semmel.

Man bereitet zuerst die Bechamellesoße. Zu der geschmolzenen Butter tut man das in Scheiben geschnittene Suppengemüse, die Zwiebel, Lorbeerblätter, Gewürzkörner, dann soviel Mehl, wie die Butter aufnimmt, schwitzt dieses hell und kraus, gießt allmählich die heiße Fleischbrühe und die heiße Milch hinzu, bis man nach dem Aufkochen eine genügend bündige Soße hat. Man läßt diese unter öfterem Rühren 10 Minuten kochen, gießt die Soße durch ein Sieb, nimmt sie noch einmal auf das Feuer, gibt nun den in kleine Würfel geschnittenen Hering, den ebenso geschnittenen Schinken hinein, läßt nun alles zusammen aufkochen, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab, schüttet die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, läßt alles noch einmal aufkochen und schmeckt nochmals ab. Man füllt die Kartoffeln in eine vorbereitete Form von Blech oder Porzellan, streut geriebene Semmel und Parmesankäse über, backt die Kartoffeln in nicht zu heißem Ofen, bis sie etwas braun sind. Man kann die Kartoffeln auch in einer tiefen Schale anrichten, ohne zu backen. Dazu gibt man kalten Aufschnitt.

Salate.

Salate sind kalte Speisen, deren feste Zutaten klein geschnitten, mit einer Säure, einem Fett und den geschmackgebenden Zutaten vermischt werden. Die Zutaten werden entweder roh oder gekocht verwendet. Salate müssen richtig vorbereitet und appetitlich angerichtet sein.

Arten: Gemüse-, Obst-, Fleisch-, Fisch-, Gemischte Salate.

Zutaten: Die festen Bestandteile: Fleisch, Fisch, Gemüse usw.

Säuren: Weinessig, Zitronensaft, saure Sahne, geriebene Äpfel.

Fett: Öl, Butter, Sahne, Gänse-, Schweinefett.

Geschmackgebende Zutaten: Zucker oder Honig, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Kräuter.

Verzierungen: Pfeffergurken, Kapern, rote Rüben, Tomaten, Zitronen, Eier, Krebsschwänze, Hummern, Salat, grüne Petersilie, Champignons, Morcheln, Aspik.

Bei der Verwendung von Essig zu Salaten ist ebenfalls „Hengstenberg's Weinessig" am meisten zu empfehlen. Ein Versuch wird den Unterschied mit gewöhnlichem Essig in Geschmack und Ausgiebigkeit erweisen.

Die Salate werden am besten, um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, mit Holz-, Horn- oder silbernen Löffeln gemischt.

Gemüsesalate.

Die Gemüsesalate werden von gekochten oder rohen Gemüsen hergestellt. Das Dämpfen ist hier besonders zu empfehlen.

Die Gemüse, wie: Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl, Spargel, Bohnen usw., müssen jung, frisch und in Salzwasser gar gekocht oder gedämpft sein. Sie werden einzeln oder gemischt verwendet. 125 g für 1 Person.

Zu Salaten von rohen Gemüsen verwendet man: Grüne Salate, Gurken, Tomaten, Spinat, Weiß- und Rotkohl, Blumenkohl, Sellerie, Mohrrüben, rote Rüben, Sauerkohl. 65—125 g für 1 Person.

Die grünen Salate, wie Kopf-, Endivien-, Rapünschen u. a. werden verlesen, schnell gewaschen, auf ein Sieb oder sauberes Tuch gelegt, damit sie abtropfen. Sie sind nach Vorschrift zu bereiten. 30 g für 1 Person. Endiviensalat kann zum Entbittern mit lauwarmem Wasser gewaschen werden.

Obstsalate.

Die Obstsalate werden hauptsächlich von rohen Früchten bereitet. Das Obst muß dazu tadellos frisch und gut ausgereift sein. Es wird am besten mit einem Obstmesser geschält und geschnitten. Die Obstsorten werden einzeln oder gemischt verwendet mit Zusatz von Zucker oder Honig, Zitronensaft oder Traubensaft. Nahrhafter werden die Obstsalate durch Zusatz von geschnittenen Datteln oder Feigen, Mandeln, Nüssen oder Pinienkernen oder Sahne. 200—250 g Früchte für 1 Person.

Fleischsalate.

Zu Fleischsalaten kann man Reste von Braten, z. B. Kalbs-, Rinder-, Wildbraten, gekochtes Kalb-, Rindfleisch, Geflügel und gepökeltes Fleisch verwenden. Das Fleisch wird von Fett, Knorpeln, Sehnen befreit, in Würfel oder Streifen geschnitten und nach Vorschrift bereitet. 100—125 g Fleisch für 1 Person.

Fischsalate.

Fischsalate bereitet man von abgekochten Fischen, oder auch von Resten abgekochter und gebratener Fische. Das Fleisch

muß noch warm, von Haut und Gräten befreit, in Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig mariniert und mit einer pikanten Soße gemischt werden. Man rechnet ungekochten Fisch 150—200 g für 1 Person.

Gemüsesalate.

Einfacher Kartoffelsalat, kalt oder warm,

für 6 Personen.

1 kg gekochte, geschälte Kartoffeln,
knapp ⅜ l Wasser od. Fleischbrühe,
2 Eßl. Essig,
2 Eßl. Speiseöl od. Gänsefett,
1 Prise weißer Pfeffer,
Salz, ½ geriebene Zwiebel,
grüne, gehackte Petersilie.

Man kocht Wasser, Essig, Speiseöl oder Gänsefett, Salz, Pfeffer und geriebene Zwiebel auf, schüttet die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, läßt sie darin heiß werden und schmeckt ab; läßt den Salat einige Zeit stehen. Vor dem Anrichten gibt man die Petersilie hinzu und schmeckt nochmals ab. Man gibt den Salat kalt oder warm zu warmem Braten, Bratfischen, Würstchen und kaltem Aufschnitt.

In den fertigen Salat kann man frische Gurken in Scheiben geben.

Verzierung: Für den kalten Salat grüne Petersilie, Gurken, rote Rüben, Kapern, Mixpickles.

Einfacher Kartoffelsalat mit Sellerie

für 6 Personen.

½ kg gekochte, geschälte Kartoffeln, ½ kg abgekochter, geschälter Sellerie werden in Scheiben geschnitten und wie vorher bereitet.

Feiner Kartoffelsalat

für 6 Personen.

1 kg gekochte, geschälte Kartoffeln,
4 Eigelb,
2 Eßl. Hengstenberg's Weinessig,
4 Eßl. Speiseöl,
4 Eßl. Wasser,
etwas ger. Zwiebel, Salz,
1 Teel. Mostrich,
⅛ l Weißwein,
etwa ⅛ l saure Sahne,
1 Prise weißer Pfeffer,
Zucker,
Mehlkloß von 2 Eßl. Speiseöl, siehe: Mehlkloß.

Die Eigelb, Essig, Öl und Wasser werden in einem Topf gut verquirlt, in kochendes Wasser gestellt und gequirlt, bis die Masse dickflüssig wird, dann läßt man sie unter öfterem Umrühren erkalten. Nun gibt man den Mehlkloß, Mostrich, welchen man mit etwas Wasser verrührt hat, den Weißwein und die saure Sahne hinzu, so daß die Soße bündig genug ist, schmeckt sie mit Zwiebel, Salz, Pfeffer und Zucker ab, gießt diese Soße über die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und läßt den Salat einige Zeit stehen, bevor man ihn auflegt, und schmeckt ihn nochmals ab. Man tut gut, nicht alle Kartoffeln mit einmal zu der Soße zu nehmen, weil die Kartoffeln verschieden mehlig sind, man könnte sonst zu knapp Soße haben. Man richtet den Salat in flacher oder tiefer Schale an.

Verzierung: Hart gekochte Eier, Gurken, Salat oder Petersilie, Kapern, weißer Aspik.

Bunter Salat

für 6 Personen.

125 g eingem. rote Rüben oder 2 gekochte Rüben,
1 mittelgroße, gekochte Sellerieknolle,
250 g gekochte, geschälte Kartoffeln,
125 g geschälte Salz- oder Senfgurken,
3 Eßl. Wasser od. Fleischbrühe,
Salz, 1 Prise weißer Pfeffer,
1 Messerspitze Zucker,
2—3 Eßl. Hengstenberg's Weinessig od. Zitronensaft,
2—3 Eßl. Speiseöl,
gehackte, grüne Petersilie.

Die Gemüse werden in Würfel geschnitten, mit dem Öl und den geschmackgebenden Zutaten vermischt, ½ Stunde fortgestellt, dann nochmals abgeschmeckt. Man bestreut den angerichteten Salat mit Petersilie. Man kann den Salat auch mit Mayonnaisensoße anrichten.

Voigtländischer Salat

für 6 Personen.

125 g gekochte, geschälte Kartoffeln,
125 g in Salzwasser gekochte Mohrrüben,
65 g kleine saure Bohnen,
125 g eingemachte rote Rüben,
65 g Essigpflaumen,
1 gekochte Sellerieknolle,
2 hart gekochte Eiweiß.

Zur Soße:
2 hart gekochte Eigelb,
2 rohe Eigelb,
1 kleine geriebene Zwiebel,
2—3 Eßl. Speiseöl,
Mehlkloß v. 1 Eßl. Speiseöl,
4 Eßl. Fleischbrühe,
2—3 Eßl. Hengstenberg's Weinessig od. Zitronensaft.

Salz, | 1 Prise Zucker,
1 Prise weißer Pfeffer, | Maggi's Würze.

Zuerst kocht man den Mehlkloß und die 2 harten Eier.

Die Zutaten können in Streifen oder Scheiben geschnitten werden, die hart gekochten Eiweiß werden fein gehackt. Dann bereitet man die Soße. Zu den gut verrührten, harten Eigelb gibt man die rohen Eigelb, allmählich das Öl, dann die anderen Zutaten und schmeckt die Soße ab. In die Soße gibt man die Zutaten, zuletzt das gehackte Eiweiß, rührt vorsichtig um und schmeckt den Salat, nachdem er ½ Stunde gestanden hat, ab, bestreut den Salat mit gehackter grüner Petersilie.

Man kann einen knappen Teelöffel Johannisbeergelee zur Soße geben.

Weiß- oder Rotkohlsalat (Krautsalat).

für 4—6 Personen.

500 g feingeschnittener Kohl | 1 Prise weißer Pfeffer,
Salz, Zucker, | 2 Eßl. Essig, 2 Eßl. Oel.

Der rohe Kohl wird zuerst mit etwas Salz vermischt und muß 1—2 Stunden stehen bleiben, er wird dadurch mürbe. Man kann ihn auch, ohne ihn zu salzen, mit einer Mörserkeule etwas stampfen, damit er mürbe wird. Dann vermischt man ihn mit den Zutaten und schmeckt ihn ab. Der Salat wird zu Gänsebraten, gebratenen Koteletts und gebratenem Fisch gegeben.

Eine andere Art: Zu Weißkohlsalat kann man statt Öl saure Sahne und etwas geriebene Zwiebel verwenden und mit Essig oder geriebenen Äpfeln, wenig Zucker und Pfeffer abschmecken.

In den Salat kann man Tomatenscheiben geben oder ihn damit verzieren.

Sauerkohlsalat.

500 Gramm für 4—6 Personen.

Der rohe Sauerkohl wird mit Öl, etwas Zucker, und wenn es nötig ist, mit etwas Salz und Essig oder geriebenen Äpfeln abgeschmeckt, dann läßt man ihn einige Zeit stehen.

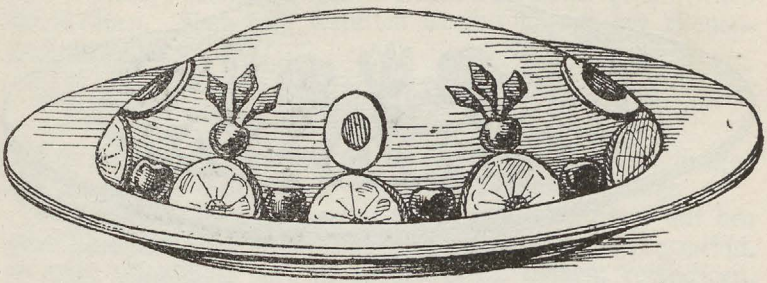
Eine andere Art: Der ausgedrückte Kohl wird mit etwas geriebener Zwiebel, etwas Sahne und wenig Zucker zubereitet. — Der Salat ist gut zu fetten Braten zu reichen.

Dänischer Salat

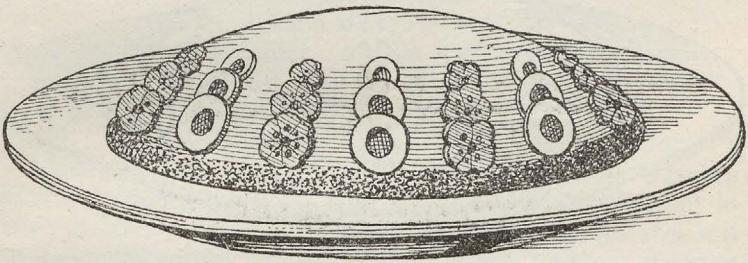
für 6 Personen.

100 g frische Erbsen oder | 60 g Mohrrüben,
eingemachte Erbsen, | Wasser, Salz,
150 g Makkaroni, | ½ Rezept Mayonnaisensoße.

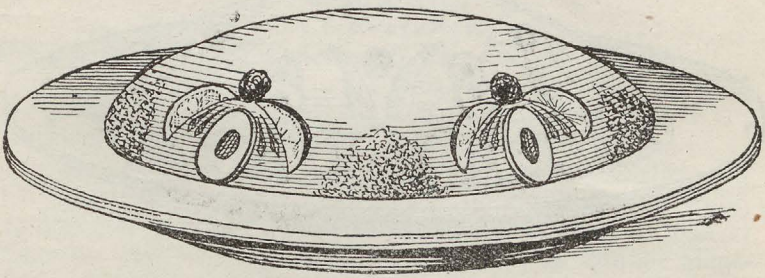
1.



2.



3.

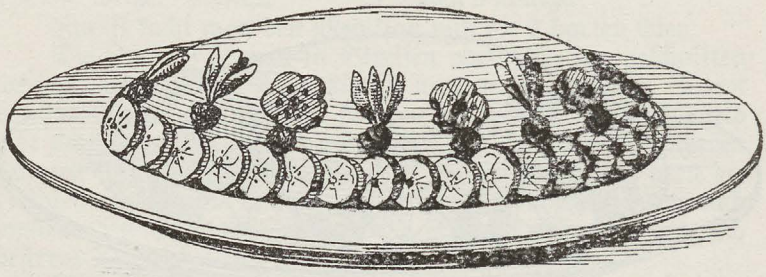


1. Salat, verziert mit Zitronenscheiben, Kirschen, Eischeiben, grünen Bohnenblättchen.

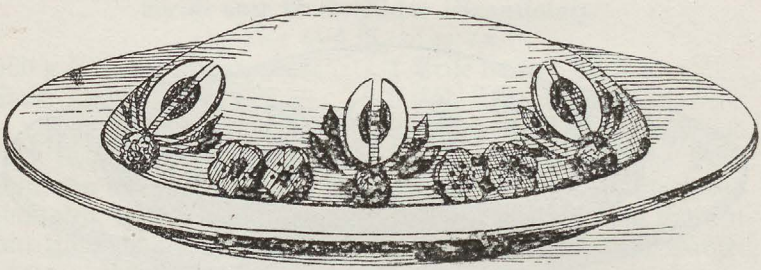
2. Salat, verziert mit Eischeiben, Tomatenscheiben, Aspik.

3. Salat, verziert mit Aspik, Eischeiben, Morcheln, Zitronenscheiben, grünen Bohnenblättchen.

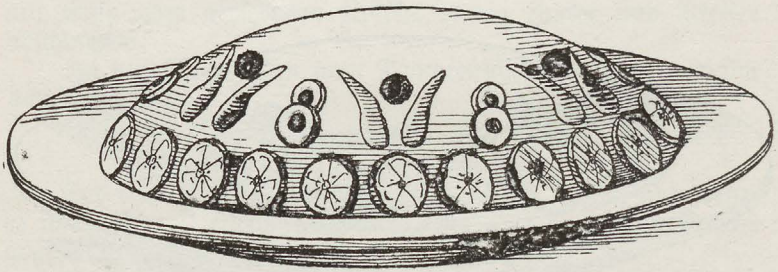
4.



5.



6.



4. Salat, verziert mit Zitronen- und Tomatenscheiben, gespalteten Gurken, Morcheln.

5. Salat, verziert mit Tomaten- und Eischeiben, Morcheln, grünen Salatblättchen.

6. Hummernmayonnaise, verziert mit Zitronen- und Eischeiben, Morcheln, Hummernscheren.

Die Makkaroni werden in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, ebenso die Erbsen und die in Stifte geschnittenen Mohrrüben. Nach dem Erkalten werden sie mit der Mayonnaisensoße vermischt.

Waldorfsalat

für 6 Personen.

250 g mürbe, geschälte Aepfel,
250 g gekochter Sellerie,
100 g geschälte, frische Nüsse,
etwas Mayonnaisensoße.

Äpfel und Sellerie werden in Würfel geschnitten, mit den grob gehackten Nußkernen und der Mayonnaisensoße vermischt, in einer Glasschale oder in ausgehöhlten, kleinen, rotbäckigen, mürben Äpfeln angerichtet!

Feinschmeckersalat

für 6 Personen.

125 g gekochter, geschälter Sellerie,
125 g grüne Bohnen (Flageolets),
125 g eingem. rote Rüben,
1—2 Köpfe grüner Salat,
125 g Tomaten,
1 Rezept Remouladensoße.

Sellerie, rote Rüben, Tomaten werden in kleine Scheiben geschnitten, die Bohnen in 2 cm lange Streifen, der Salat in kleine Blätter gepflückt. Dann mischt man diese Zutaten mit der Remouladensoße und schmeckt den Salat, nachdem er einige Zeit gestanden hat, ab.

Selleriesalat

für 6 Personen.

600 g gekocht. geschält. Sellerie, = 2 Knollen,
2—3 Eßl. Hengstenberg's Weinessig od. Zitronensaft,
3 Eßl. Wasser,
Salz, 1 Messerspitze Zucker,
1 Prise weißer Pfeffer,
2 Eßl. Speiseöl.

Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, gebürstet, mit der Schale in Salzwasser weich gekocht, abgekühlt, dann geschält, in Scheiben geschnitten. Die übrigen Zutaten werden erwärmt über die Selleriescheiben gegossen und etwa ¾ Stunde hingestellt, nochmals abgeschmeckt.

Selleriesalat mit Mayonnaisensoße. Der Sellerie wird in Scheiben oder kleine Würfel geschnitten, mit etwas Salz und Essig mariniert, aus der Marinade genommen, mit Mayonnaisensoße vermischt. Selleriesalat kann mit Tomatenscheiben verziert werden.

Selleriesalat (in Würfel geschnitten), mit Mayonnaisensoße, kann in ausgehöhlte Tomaten gefüllt werden.

Roter Rübensalat mit Sellerie

für 6 Personen.

200 g gekocht. geschält. Sellerie,
400 g gekochte, geschälte rote Rüben,
2—3 Eßl. Hengstenberg's Weinessig od. Zitronensaft,
3 Eßl. Wasser,
Salz,
1 Messerspitze Zucker,
1 Prise weißer Pfeffer.

Die Zubereitung wie: Sellerieſalat.

Blumenkohlsalat

für 6 Personen.

1 kg etwa 2 Köpfe Blumenkohl,
2 Eßl. Wasser,
2 Eßl. Hengstenberg's Weinessig oder Zitronensaft,
Salz,
1 Prise weißer Pfeffer,
1 Prise Zucker,
2 Eßl. Speiseöl,
gehackte, grüne Petersilie.

Der Blumenkohl wird in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann läßt man ihn abtropfen und zerteilt ihn in einzelne Rosen. Essig, Pfeffer, Zucker, Salz und Öl werden erwärmt, über die Blumenkohlröschen gegossen, vorsichtig durchgerührt und etwa ½ Stunde hingestellt, nochmals abgeschmeckt. Der angerichtete Salat kann mit gehackter Petersilie bestreut werden. Das Kochwasser kann zu Suppe verwendet werden.

Spargelsalat.

Man schält die Spargel, schneidet sie in 3 cm lange Stücke kocht sie in Salzwasser ab oder dämpft sie. Weitere Zubereitung siehe: Blumenkohlsalat.

Gemischter Gemüsesalat I.

Man verwendet verschiedene Gemüse in beliebiger Zusammensetzung, wie: Blumenkohl, Spargel, Sellerie, grüne Erbsen, Bohnen, Mohrrüben. Die betreffenden Gemüse werden einzeln in Salzwasser gar gekocht, zubereitet wie Blumenkohlsalat. Der Salat wird mit Salatblättchen verziert und mit gehackten Kräutern bestreut.

Gemischter Gemüsesalat II.

Man bereitet einen gemischten Gemüsesalat I in beliebiger Zusammenstellung und läßt ihn einige Stunden gut durchziehen. Vor dem Anrichten kann man verschiedene rohe Gemüse dazu geben, wie Gurken-, Tomatenscheiben und klein gepflückte Salatblättchen.

Gemischter Gemüsesalat mit Mayonnaisensoße.

Verschiedene Gemüse werden nach dem Abkochen oder Dämpfen mit etwas Essig, Salz mariniert, aus der Marinade genommen, mit Mayonnaisensoße vermischt, mit Salat und hart gekochten Eivierteln verziert.

Tomatensalat

für 6 Personen.

8—10 reife, feste Tomaten,
2 Eßl. Speiseöl,
Salz,
1 Prise weißer Pfeffer,
1 Prise Zucker,
Hengstenberg's Weinessig oder Zitronensaft,
gehackte, grüne Petersilie.

Die Tomaten werden gewaschen, abgetrocknet, kurz vor dem Anrichten mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten, mit ein wenig feinem Salz und nach Belieben mit Zwiebelwürfeln in eine Schale gegeben. Die übrigen Zutaten werden miteinander vermischt und über die Tomaten gegossen. Ab und zu wird von der Soße übergeschöpft und dann abgeschmeckt. Der Salat kann mit gehackter, grüner Petersilie bestreut werden.

Der Tomatensalat kann zur Hälfte mit Kartoffelsalat, Kopf- oder Gurkensalat vermischt werden.

Gurkensalat mit Essig und Öl

für 6 Personen.

750 g geschälte Gurken,
1½ Teel. Salz, Zucker,
1½ Eßl. Speiseöl,
1 Messerspitze weißer Pfeffer,
Essig oder Zitronensaft,
gehackte, grüne Petersilie.

Die Gurken werden geschält, stets an beiden Enden gekostet, ob sie bitter sind. Das Bittere schneidet man fort. Man kann die bitteren Gurkenstücke in Scheiben schneiden und mit kochendem Wasser übergießen, damit sich der bittere Geschmack verliert. Die Gurken werden in feine Scheiben geschnitten, mit Salz gemischt, mit Essig und ganz wenig Zucker abgeschmeckt, das Öl dazu gegeben, in eine Schale gelegt, mit wenig Pfeffer und grüner, gehackter Petersilie bestreut.

Man bereitet den Salat kurz vor dem Anrichten.

Gurkensalat mit Sahne

für 6 Personen.

750 g geschälte Gurken,
1½ Teel. Salz, Zucker,
¼ l saure Sahne,
Essig oder Zitronensaft.

Die Gurken werden vorbereitet wie zum einfachen Gurkensalat, gesalzen, dann gießt man saure Sahne heran und schmeckt

mit Zucker, etwas Essig oder Zitronensaft ab, legt den Salat in eine Schale, bestreut ihn mit gehackter Petersilie.

Grüner Salat, Endiviensalat oder Kresse mit Öl und Essig

für 6 Personen.

500 g Salat, nach dem Verlesen gewogen, etwa 4 bis 6 Köpfe,	2 Eßl. Speiseöl, Salz, Essig oder Zitronensaft, Zucker, gehackte Kräuter.

Der Salat wird vorbereitet, s.: grünen Salat vorbereiten. Man vermischt den gut abgetropften Salat zuerst mit etwas Öl und, kurz bevor man ihn zu Tisch gibt, mit Essig oder Zitronensaft, der mit Zucker und Salz abgeschmeckt ist. Man mischt den Salat mit zwei Holz-, Horn- oder silbernen Löffeln. Nach Belieben tut man gehackte grüne Petersilie hinzu oder gehackte feine Kräuter, wie Kerbel, Pimpinelle, Borretsch.

Der grüne Salat kann zur Hälfte mit Gurkensalat gemischt werden.

Grüner Salat, Endiviensalat oder Kresse mit Eiersoße

für 6 Personen.

500 g Salat, nach dem Verlesen gewogen, etwa 4 bis 6 Köpfe, 2—3 hart gekochte Eigelb,	2 Eßl. Speiseöl, Essig oder Zitronensaft, Wasser, Zucker, Salz.

Der Salat wird vorbereitet, s.: grünen Salat vorbereiten. Die Eigelb werden gut zerdrückt, tropfenweise das Öl dazugerührt, etwas Wasser, mit Salz, Zucker, Essig oder Zitronensaft abgeschmeckt. Kurz bevor man den Salat zu Tisch gibt, vermischt man ihn zuerst mit etwas Öl und dann mit zwei Holz-, Horn- oder silbernen Löffeln vorsichtig mit der Soße.

Verzierung: Hart gekochte Eiviertel oder gehacktes übrig gebliebenes Eiweiß.

Grüner Salat mit Sahne

für 6 Personen.

500 g Salat, nach dem Verlesen gewogen, etwa 4 bis 6 Köpfe, ¼ l saure Sahne oder Schlagsahne,	Salz, Zucker, Essig oder Zitronensaft.

Der Salat wird vorbereitet, s.: grünen Salat vorbereiten. Die saure Sahne wird kalt gestellt, zu Schaum geschlagen, mit wenig Zucker, Salz, Essig oder Zitronensaft abgeschmeckt, kurz vor Tisch mit dem Salat vermischt und mit hart gekochten Eivierteln verziert.

Spinatsalat.

Der Spinat wird gewaschen, in Streifen geschnitten und weiter bereitet wie grüner Salat mit Essig oder Zitronensaft und Oel, mit Eiersoße oder mit Sahne.

Obstsalate.

Äpfel- und Birnensalat

für 4 Personen.

4 Äpfel, 4 Birnen = ¾ bis 1 kg, | Zucker, Zitronensaft.

Die gewaschenen Früchte werden geschält, durchgeschnitten, das Kernhaus entfernt, in Scheibchen geschnitten, mit Zitronensaft betropft und mit Zucker bestreut. Man läßt den Salat etwa ½ Stunde stehen, damit Zitronensaft und Zucker gut durchziehen.

Äpfel- und Apfelsinensalat

für 4 Personen.

4 Äpfel, 2 Apfelsinen = ¾ bis 1 kg, | Zucker.

Die Äpfel werden gewaschen, geschält, durchgeschnitten, das Kernhaus entfernt, in Scheibchen geschnitten. Die Apfelsinen werden geschält, in ihre Teile zerlegt, diese in kleine Stücke geschnitten, die Kerne dabei entfernt. Nun gibt man Äpfel- und Apfelsinenstücke zusammen, streut Zucker dazwischen und läßt den Salat etwa ½ Stunde stehen. Geriebene Nüsse können übergestreut werden.

Gemischter Obstsalat I

für 4 Personen.

375 g geschälte Äpfel, 125 g Feigen, | 375 g Apfelsinenscheiben, Zucker.

Äpfel und Apfelsinen werden zubereitet wie zu „Äpfel- und Apfelsinensalat". Die Feigen werden in kleine Stücke geschnitten, mit Äpfel- und Apfelsinenscheiben und Zucker vermischt. Der Salat muß mehrere Stunden stehen, damit die Feigen aufquellen. Ab und zu rührt man vorsichtig durch.

Gemischter Obstsalat II

für 4 Personen.

250 g Bananen oder Ananas, 250 g geschälte Aepfel, 250 g Apfelsinenscheiben, | 50 g Datteln, Zucker.

Die Früchte werden in Scheibchen geschnitten. Aus den Datteln wird der Kern entfernt, dann werden sie in Stücke

geschnitten. Die vorbereiteten Früchte werden mit Zucker vermischt und müssen mehrere Stunden stehen und ab und zu durchgerührt werden.

Vor dem Anrichten kann man unter den Salat gehackte Walnuß- oder Haselnußkerne mischen.

Fleisch-, Fisch-, Gemischte Salate.

Ochsenmaulsalat

für 6 Personen.

750 g Ochsenmaul,
Salz, Wasser,
8 Pfefferkörner,
8 Gewürzkörner,
Suppengemüse,
2 Zwiebeln,
3 Teel. Kapern,
2 Eßl. kräft. Fleischbrühe od. von Maggis Fleischbrühwürfel,
2 Eßl. Speiseöl,
⅛ l Hengstenberg's Weinessig,
4 feingehackte Sardellen,
1 Messerspitze gerieb. Zwiebel,
etwas Zucker.

Das Ochsenmaul wird gut gewaschen, 2—3 Stunden eingewässert, gebrüht und in kochendes Salzwasser gelegt, nach dem Aufkochen ausgeschäumt, dann mit Suppengemüse, Zwiebeln, Pfeffer- und Gewürzkörner in 5—7 Stunden sehr weich gekocht. Dann läßt man es erkalten und schneidet es in dünne, kleine Streifen. Die übrigen Zutaten werden mit den Fleischstreifen gut vermischt und abgeschmeckt. Der Salat schmeckt am besten, wenn man ihn nachtüber stehen läßt.

Verzierung: Hart gekochte Eier und gehackte grüne Petersilie.

Fleischsalat

für 6 Personen.

500 g gekochtes Fleisch oder Braten,
1½ Eßl. Essig,
6 Eßl. Fleischbrühe,
1 Teel. Mostrich,
Salz, Pfeffer,
1 Eßl. Perlzwiebeln,
Kapern oder gehackte Gurken,
gehackte, grüne Petersilie.

Das Fleisch wird in kleine Streifen geschnitten. Brühe, Essig, Salz, Pfeffer werden erwärmt über das Fleisch gegossen; abgekühlt gibt man Mostrich, Perlzwiebeln, die auch gehackt werden können, Kapern, Petersilie dazu, läßt den Salat einige Zeit stehen, schmeckt ihn dann ab.

Verzierung: Hart gekochte Eier und grüne Petersilie.

Der Fleischsalat kann auch mit etwas saurer Sahne oder Mayonnaisensoße gemischt werden.

Fischsalat

für 6 Personen.

1 kg Zander, Hecht od. Schellfisch oder Fischreste,
4 Eigelb, oder 2 ganze Eier,
4 Eßl. Speiseöl,
2 Eßl. Hengstenberg's Weinessig,
etwas Wasser,
⅛ l saure Sahne,
Mehlkloß von 2 Eßl. Speiseöl (s. Mehlkloß oder Coulis),
Essig, Salz, 1 Prise weißer Pfeffer,
1 Messerspitze Senfpulver,
1 Messerspitze Zucker,
Zum Aspik: auf ½ l Fischbrühe 16 bis 20 g weiße Gelatine,
abgekochte Morcheln,
Zitronenscheiben.

Man hat die Fische wie zu Butterfischen abgekocht, aus Haut und Gräten gepflückt, mit Essig, Pfeffer und Salz mariniert. Dann rührt man Eigelb, Speiseöl, Essig, etwas Wasser glatt, rührt dies im Wasserbade zu einem dickflüssigen Brei, verdünnt nach dem Erkalten mit saurer Sahne und tut dieses zu dem glatt gerührten Mehlkloß, schmeckt mit Essig, Salz, Pfeffer, Senfpulver und wenig Zucker ab. Man kann den Fischsalat in einen Aspikrand füllen oder man legt abwechselnd Soße und Fleisch auf eine Schale und verziert mit weißem Aspik, Zitronen, Gurken, Eiern. Die Aspikrandform wird ausgemessen und rechnet man auf ½ l Fischbrühe 16 g weiße Gelatine und klärt mit Eiweiß, s. Klären mit Eiweiß, füllt die Hälfte in den Aspikrand, legt Fischstücke, Morcheln und Zitronenscheiben hinein. Nach dem Steifwerden gießt man die andere Hälfte des abgekühlten Aspiks über. Ist auch dieser steif geworden, hält man den Rand einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt ihn auf eine Schale und füllt den Fischsalat hinein.

Hummersalat

für 6 Personen.

Eine große Büchse Hummern. Zubereitung wie: Fischsalat. Die Hummern werden nicht mariniert.

Heringssalat

für 6 Personen.

2 saure Heringe,
200 g Kalbsbraten oder Suppenfleisch,
150 g gekochte, geschälte Kartoffeln,
150 g saure, geschälte Gurken,
150 g Aepfel,
Weinessig, 1 Prise Zucker,
Maggi's Würze,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
etwas geriebene Zwiebel,
1 Teel. Mostrich,
2 Eßl. Öl.
nach Belieb. etw. rote Rüben.

Die in kleine Würfel geschnittenen Zutaten mischt man mit den geschmackgebenden Zutaten vorsichtig durch und schmeckt ab. Es ist gut, den Salat einige Zeit stehen zu lassen und nochmals abzuschmecken. Man legt den Salat auf eine Schüssel, in der Mitte etwas erhöht.

Verzierung: Eischeiben, Aspik, Sardellen, Kapern, Zitronen, Gurken und Salat.

Dieser Salat kann auch mit etwas saurer Sahne oder Mayonnaisensoße gemischt werden.

Italienischer Salat

für 6 Personen.

2 saure Heringe,
200 g Kalbsbraten oder Suppenfleisch,
150 g gekochte, geschälte Kartoffeln,
150 g saure, geschälte Gurken,
150 g Äpfel.

Zur Soße:

2 hart gekochte Eier,
2 Eßl. Speiseöl oder Gänseschmalz,
2 rohe Eigelb,
Mehlkloß v. 1½ Eßl. Speiseöl, s.: Mehlkloß oder Coulis,
1 Messerspitze Senfpulver,
1 Prise Cayennepfeffer,
Zucker,
Hengstenberg's Weinessig oder Zitronensaft,
Salz.

Die Heringe werden in feine, längliche Streifen geschnitten, ebenso Fleisch, Kartoffeln, Aepfel und Gurken. Von den hart gekochten Eiern wird das Gelbe gut zerdrückt, das Weiße wird zur Verzierung verwendet, nach und nach wird das Speiseöl, die rohen Eigelb hinzugetan und gerührt, damit sich das Öl nicht von den Eiern sondert; nun kommt der glatt gerührte Mehlkloß hinein, nach Geschmack Essig, Cayennepfeffer, Zucker, Salz und das Senfpulver, welches man mit Wasser verrührt hat. Ist die Soße sauer genug, aber zu dick, so verdünnt man sie mit Milch oder saurer Sahne. Die geschnittenen Zutaten werden mit der Soße vorsichtig vermischt und abgeschmeckt. Es ist gut, den Salat einige Stunden stehen zu lassen, ihn nochmals abzuschmecken. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, in der Mitte etwas erhöht. Zur Verzierung verwendet man weißen Aspik, hart gekochte Eier, Salat, Kapern, Zitronen, Gurken, Schneidebohnen, Sardellen, Essigkirschen.

Mehl- und Eierspeisen.

Warme, süße Speisen:

Eierkuchen (Flinzen, Pfannkuchen), Breie, Aufläufe, Puddings, Klöße.

Kalte, süße Speisen:

Flammeris, Cremes, Gelees, Gefrorenes.

Das Gelingen der Mehl- und Eierspeisen hängt von der Beschaffenheit der Zutaten und der richtigen Vermischung derselben ab.

Man verwende nur gutes Mehl, wohlschmeckende Butter, frische Eier.

Von der Güte der Eier überzeugt man sich, indem man jedes allein über einem Teller aufschlägt. Zu vielen Speisen wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, siehe: Eiweiß zu Schnee schlagen.

Warme, süße Speisen.

Grundlage — Mahlerzeugnisse, Brot, Weißbrot.
Flüssigkeit — Milch, Wasser.
Geschmackgebende Zutaten — Zucker, Zitronen usw.
Bindemittel — Mehl, Stärkemehl, Ei.
Lockerungsmittel — Eigelb, Eiweiß, Alkohol, Butter, Hefe, Backpulver.

Mahlerzeugnisse sind:

Geschälte ganze Körner — Graupe, Reis, Grünkern,
geschälte, zerkleinerte Körner — Grieß,
ungeschälte, zerkleinerte Körner — Grütze,
ungeschälte, gequetschte Körner — Hafer-, Weizen-, Reisflocken,
gemahlene Körner, gesiebt — Mehl,

a) Roggenmehl,
b) Weizenmehl in verschiedenen Sorten,
c) Stärkemehle — Kartoffelmehl, Maismehl (Mondamin, Maizena, Gustin), Sago, Tapioka.

Die Bestandteile der Getreidearten, aus denen die Mahlerzeugnisse hergestellt werden, sind: Wasser, Salze, Eiweiß, Kohlehydrate (Stärke, Zucker), wenig Fett, Zellstoff.

Eierkuchen (Flinzen, Pfannkuchen) — ein Mehlteig auf einer Stielpfanne (Flinzenpfanne) in Fett gebacken.

Fett zum Backen: Schmalz, 'Palmin.

Für Eierkuchen bereitet man von den Zutaten einen dickflüssigen Teig. Das Mehl wird in eine Schüssel getan. Das Eigelb wird mit der Milch verquirlt, nach und nach von der Mitte aus zu dem Mehl gerührt, gesalzen. Das Eiweiß wird kurz vor dem Backen nach Vorschrift geschlagen und schnell unter die Masse gerührt. Schmalz, Palmin oder Butter werden in der Pfanne erhitzt. Schmalz und Palmin müssen dampfen, Butter hellbraun werden, dann gibt man den Teig hinein und läßt unter Umwenden von beiden Seiten hellbraun backen. Zum Wenden nimmt man ein breites Messer oder einen Omelettekehrer (Flinzenmesser). Die Eierkuchen werden entweder auf eine Schale übereinander gelegt oder einzeln zusammengerollt und mit oder ohne Füllung (Fleisch, Gemüse, Obst) oder Fruchtsoße gegeben.

Für Omelettes, eine Art Eierkuchen, bereitet man einen Teig fast ohne Mehl, von Eiern, Zucker und Salz, backt sie auf schwachem Feuer langsam auf einer Seite hellbraun, klappt sie oder rollt sie zusammen. Omelettes können auch mit Frucht, Creme, Gemüse, Pilze oder Fleisch gefüllt werden.

Puddings sind lockere, heiße Eierspeisen, welche in einer Form im Wasserbade oder Dampftopf gar gemacht und gestürzt mit einer Soße zu Tisch gegeben werden. Man verwendet besondere Puddingformen. Die Form und der Deckel werden mit Butter ausgestrichen und geriebener Semmel ausgestreut, mit der Teigmasse höchstens ¾ voll gefüllt, damit Raum zum Aufgehen bleibt. Die Form wird mit dem Deckel fest geschlossen und der Pudding im Wasserbad langsam in 1—1½ Stunden gar gekocht. Das Wasser muß stets kochen und darf nur ⅔ der Höhe der Form erreichen, damit Wasser nicht eindringen kann. Wenn Wasser verdampft, darf nur kochendes Wasser nachgegossen werden. Ist der Pudding gar, muß die Form vorsichtig herausgenommen und geöffnet werden. Dann lockert man den Pudding am Rande und in der Mitte und stürzt ihn auf eine flache Schüssel.

Puddings können im Wasserbad in 1½ Stunden oder in der Kochkiste in 2 Stunden gar gemacht werden, müssen aber jede ½ Stunde aufgekocht werden.

Aufläufe sind lockere, heiße Eierspeisen, die in einer Form im Ofen gebacken und in derselben zu Tisch gegeben werden.

Die Aufläufe werden in Porzellan-, Glas- oder Blechformen gebacken, die mit Butter ausgestrichen, mit geriebener Semmel ausgestreut und nur ¾ voll gefüllt werden. Sie werden im Ofen bei mäßiger Hitze in ¾—1 Stunde gebacken und sofort zu Tisch gegeben, da sie leicht zusammenfallen und dadurch an Ansehen und Geschmack verlieren. Ist die Ofenhitze von unten zu stark, muß ein Blech oder Ziegelstein untergelegt, ist sie von oben zu stark, ein Papier über die Form gelegt werden.

Breie — werden hergestellt von Mahlerzeugnissen, geschmackgebenden Zutaten, wenig Flüssigkeit. Breie sind außerordentlich nahrhafte Speisen. Sie werden am besten in irdenen Gefäßen auf mäßigem Feuer unter öfterem Umrühren oder in einer Kochkiste gar gemacht. Breie können mit Zucker und Zimt, Kompotts oder Fruchtsoßen oder mit Milch gegeben werden.

Klöße — einfache oder feine — werden als Einlage zu Suppen, zu Frikassees, zu Fleisch oder als selbständiges Gericht gegeben. Sie werden hergestellt von: Mehl, Grieß, Kartoffeln, geschmackgebenden Zutaten, Eiern, wenig Flüssigkeit. Die Klöße werden mit Löffeln geformt oder abgestochen, in kochendes, gesalzenes Wasser getan und nach Vorschrift gar gemacht.

Eierkuchen

für 4 Personen.

125 g = ¼ l Mehl,
9 Eier,
½ l Wasser,
Salz,
Fett zum Backen.

Das Mehl wird mit dem Eigelb und Salz verrührt, nach und nach das Wasser hinzugetan, zuletzt der Eiweißschnee. In Schmalz oder ausgebratenem Speck werden die Eierkuchen von beiden Seiten gebacken. Man gibt dazu Früchte oder Spinat. Auch backt man Scheiben von geräuchertem Schinken oder Bauchstück ein, die man eine Stunde gewässert hat. Die Masse gibt etwa 6—7 Eierkuchen.

Spinateierkuchen

für 4 Personen.

250 g = ½ l Mehl,
4—6 Eier,
¼ l Milch,
etwas Salz,
¾—1 kg Spinat,
Fett zum Backen.

Der rohe Spinat wird fein gehackt, mit dem Eierkuchenteig verrührt, und davon Eierkuchen gebacken.

Tomateneierkuchen

für 4 Personen.

¾—1 kg Tomaten,
250 g Mehl,
4—6 Eier,
Salz,
¼ l Milch,
Fett zum Backen.

Die Tomaten taucht man schnell in heißes Wasser, zieht die Haut ab, streicht sie durch ein Sieb, verrührt sie mit dem Eierkuchenteig und backt sie in Fett.

Eierkuchen mit Pilzen

für 4 Personen.

125 g = ¼ l Mehl,
2 Eier,
¼ l Milch,
etwas Salz,
500 g frische Steinpilze oder Champignons,
40 g = 2 Eßl. Butter, Zwiebel,
1 gare geriebene Kartoffel.
Fett zum Backen.

Die vorbereiteten Pilze werden fein gehackt, mit gehackter Zwiebel in Butter gar gedünstet, die geriebene Kartoffel dazu gegeben und aufgekocht. Man bereitet den Eierkuchenteig, backt die Eierkuchen, füllt auf jeden von dem Pilzbrei und rollt sie zusammen. Die Masse gibt etwa 4 Eierkuchen.

Pflaumeneierkuchen

für 4 Personen.

125 g = ¼ l Mehl,
2 Eier, Salz,
¼ l Milch,
500 g frische Pflaumen,
Zucker,
Fett zum Backen.

Die Pflaumen werden geteilt und nachdem die Kerne entfernt sind, eingezuckert. Man bereitet den Eierkuchenteig, gibt etwas Teig in die Pfanne, legt von den auf einem Durchschlag abgetropften Pflaumen herauf, wieder Teig und backt den Eierkuchen unter Wenden. Die Masse gibt 4 Eierkuchen. Man reicht Zucker dazu.

Eierkuchen mit Haschee-füllung

für 4 Personen.

125 g = ¼ l Mehl,
2 Eier,
Salz,
¼ l Milch,
zur Füllung:
Haschee von Kalbslunge und Herz oder von 400 g gekochtem Fleisch.

Von Mehl und den Zutaten bereitet man den Eierkuchenteig, backt 4 Eierkuchen davon, füllt auf jeden Haschee und rollt zusammen.

Flinzen (Pfannkuchen) mit Kompott

für 4—6 Personen.

250 g = ½ l Mehl,
2—3 Eier,
1 Messerspitze Salz,
½ l Milch,
Fett zum Backen.
Kompott von 500 g Äpfeln od. Stachelbeeren, Kirschen od. 125 g Apfelschnitten.

Zu dem Mehl gibt man Eigelb und Salz und rührt allmählich die Milch hinzu, kurz vor dem Backen rührt man den Eiweißschnee hinein. Man backt die Flinzen in Schmalz von beiden Seiten, streicht über jeden Flinzen Apfel-, Stachelbeer- oder Kirschkompott und rollt ihn zusammen oder legt sie auf einer runden Schüssel übereinander und streicht das Kompott dazwischen.

Man kann den Teig lockerer machen, wenn man 2—3 gare, geriebene Kartoffeln hineinreibt.

Englische Flinzen (Pfannkuchen)

für 4 Personen.

125 g Butter,
125 g = ¼ l Mehl,
6 Eier, ½ l Milch,
1 Messerspitze Salz,
Speckschwarte, die Flinzenpfanne auszustreichen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann wird das Mehl dazu geschüttet und dieses allmählich mit den Eigelb, die mit der erwärmten Milch verklopft sind, verrührt, etwas Salz hinzugetan und zuletzt der Eiweißschnee. Kühlt sich die Masse vor dem Backen zu sehr ab, dann gerinnt die Butter und die Schale mit dem Teig muß warm gestellt werden. Die Pfanne wird mit Speckschwarte ausgestrichen, der Teig ganz dünn in die Pfanne gegossen. Die Flinzen werden von einer Seite gebacken, gerollt oder auf einer runden Schüssel übereinander gelegt, vorher hat man einen kleinen Teller untergelegt. Man gibt diese Flinzen zu Obstsuppen oder mit Fruchtsoße. Man kann sie zum Kaffee geben, dann werden sie mit Zucker bestreut.

Billiger: 60 g Butter, ¼ l Mehl, 2 Eier, ⅜ l Milch.

Hefeflinzen

für 4 Personen.

250 g Mehl,
10 g Hefe,
¼—⅜ l Milch,
1 Ei,
30—40 g Butter,
1 gekochte gerieb. Kartoffel,
20 g Zucker, etwas Salz,
20 g Korinthen,
etwas abger. Zitronenschale,
80—100 g Fett z. Backen.

Zubereitet wie ein einfacher Hefeteig. Von dem dickflüssigen Teig werden kleine Flinzen gebacken.

Reisflinzen (Reisplätzchen)

für 4 Personen.

125 g Reis, ¾ l Wasser,
125 g Mehl,
2—3 Eier,
30 g süße Mandeln,
4 bittere Mandeln,
Rosenspiritus,
Salz,
Fett zum Backen,

Der Reis wird abgewellt, in kochendes Wasser geschüttet, an der Seite des Feuers weich gekocht und ausgeschüttet zum Abkühlen. Kurz vor dem Backen gibt man das Mehl, die Eier, die Mandeln hinzu, Salz und Rosenspiritus nach Geschmack. Ist der Teig zu fest, nimmt man etwas Wasser, ist er zu lose, Mehl hinzu, backt davon kleine Flinzen in Schmalz, gibt sie mit Zucker und Zimt zu Tisch.

Kochkiste: 125 g Reis, knapp ¾ l Wasser.

Buttermilchflinzen

für 4 Personen.

250 g = ½ l Mehl,
½ l Buttermilch,
1 Eßl. Zucker, 2 Eier,
1 gestrichener Teel. doppeltkohlensaures Natron,
etwas Salz.

Zu dem Mehl tut man allmählich die Buttermilch und die übrigen Zutaten und backt davon kleine Flinzen in Schmalz auf beiden Seiten goldgelb.

Glumseflinzen (Quarkflinzen)

für 4 Personen.

250 g Glumse,
½ l Buttermilch,
250 g Mehl,
2 Eier,
Salz, Fett zum Backen,
Zucker, Zimt.

Die Glumse wird glatt gerührt, ist dieselbe hart, einmal durch die Fleischmaschine gegeben, mit ⅜ l Buttermilch verrührt, Mehl, Eier, Salz hinzugegeben und ein Probeflinzen gebacken; ist derselbe zu fest, muß noch Buttermilch zugegeben werden.

Zucker und Zimt werden zu den Flinzen gereicht.

Flinzen von garen Kartoffeln

für 4 Personen.

375 g geriebene, gare Kartoffeln,
150 g Mehl,
etwa ¼ l Milch,
2—3 Eier, das Weiße zu Schnee,
1 Messerspitze Salz,
Fett zum Backen.

Alle Zutaten werden miteinander verrührt, zuletzt der Eiweißschnee hineingegeben. Hiervon werden in Schmalz kleine Flinzen gebacken, die mit Zucker zu Tisch gegeben werden.

Gefüllte Flinzenröllchen

für 4—6 Personen.

Flinzenteig:
125 g = ¼ l Mehl,
¼ l Milch,
etwas Salz,
2 Eier, das Weiße zu Schnee.

Farce (Füllsel) zur Füllung:
400 g gekochtes oder gebratenes, gehacktes Kalb-, Rind- oder Schweinefleisch,
1 Ei,
2 Eßl. geschmolzene Butter,
Zwiebel, pulv. Pfeffer,
Salz, Maggi's Würze zum Abschmecken,
10—12 Eßl. Fleischbrühe oder Wasser zum Anfeuchten der Farce.

Die Zutaten zu der Farce werden gut miteinander verarbeitet und abgeschmeckt.

Von dem Flinzenteig backt man 4 Flinzen. Jeder Flinzen wird mit der Füllung fingerdick bestrichen. Man rollt die Flinzen zusammen, schneidet sie in etwa 3 cm lange Röllchen, so daß man etwa 4 Röllchen aus einem Flinzen erhält. Dieselben werden auf den Schnittflächen paniert und unter Umwenden in brauner Butter auf der Flinzenpfanne gebacken. Die Butter wird mit etwas Wasserzusatz als Soße gegeben oder man gibt Tomatensoße dazu. Man reicht grünen Salat dazu.

Arme Ritter

für 4—6 Personen.

12 Stück weiche Zwiebäcke,
Milch zum Einweichen,
½ Rezept von:
Flinzen mit Kompott.

Die Zwiebäcke werden in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, zuerst in Milch, dann in den Flinzenteig getaucht und von beiden Seiten in Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt oder Fruchtsoße zu Tisch gegeben.

Kleine Apfelflinzen

für 4—6 Personen.

250 g = ½ l Mehl,
4 Eier,
knapp ½ l Milch,
Salz,
750 g große Äpfel, Zucker,
Fett zum Backen.

Große Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, bezuckert. Das Mehl wird mit den Eigelb und der Milch glatt gerührt, etwas Salz hinzugetan und zuletzt der Eiweißschnee. Die Scheiben werden in den Teig getaucht und in Schmalz gebacken, mit Zucker zu Tisch gegeben. Nur als Nachtisch gegeben reicht die Hälfte.

Große Apfelflinzen.

Die Äpfel und der Teig werden vorbereitet wie vorher, nur gießt man etwas Teig über die ganze Fläche der Flinzenpfanne (Stielpfanne), legt einige Apfelscheiben herauf, gießt wieder etwas Teig über und backt den Flinzen auf beiden Seiten.

Die Äpfel können auch in kleine Stückchen geschnitten, mit dem Teig verrührt und dann gebacken werden.

Kartoffelflinzen (Puffer)

für 4—6 Personen.

1½ kg rohe, geschälte Kartoffeln,
2—3 Eier,
Salz,
5 Eßl. Mehl oder 3 Eßl. Kartoffelmehl,
Schmalz oder ausgebratener Speck.

Die Kartoffeln werden kurz vor dem Backen gerieben, damit sie zart bleiben. Setzt sich von den geriebenen Kartoffeln viel Flüssigkeit ab, kann man etwas abschöpfen; dann tut man die Eier, das Mehl, Salz hinzu und verrührt alles gut miteinander. Man backt einen Kartoffelflinzen zur Probe, sollte er zu fest sein, gibt man etwas Wasser oder Sahne, ist er zu lose, etwas Mehl hinzu. Die Kartoffelflinzen werden in dampfendem Schmalz oder ausgebratenem Speck gebacken. Man backt in einer Pfanne 3—4 Flinzen auf einmal.

Soufflee

für 2—3 Personen.

3 Eigelb,
4 Eiweiß,
75 g Puderzucker,
etwas abger. Zitronenschale, oder etwas Vanillin,
Butter, die Form auszustreich.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, dann wird die abgeriebene Zitronenschale oder Vanillin hinzugetan, zuletzt der sehr steif geschlagene Schnee mit 1 Teelöffel Mehl schnell heruntergezogen. In einer flachen Schüssel oder Auflaufform wird das Soufflee in ziemlich heißem Ofen 5—10 Minuten gebacken und gleich zu Tisch gegeben. Das Soufflee muß innen noch weich sein. Man kann unten in die Schüssel oder Auflaufform eingemachte Früchte oder eingezuckerte, mit Arrak betropfte Bananen legen.

Omelette

für 1—2 Personen.

3 Eier,
3 Eßl. Puderzucker,
½ Eßl. Kartoffelmehl,
½ Eßl. Mehl,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Prise Salz,
Schmalz zum Backen.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Kartoffelmehl, Mehl, etwas Salz, die Zitronenschale hinzugetan, zuletzt wird der steif geschlagene Eiweißschnee schnell heruntergerührt und die Masse sofort in Schmalz auf einer Seite bei mäßiger Hitze in einer Flinzenpfanne gebacken, von beiden Seiten übereinander geklappt, mit Puderzucker bestreut. Diese Masse gibt eine Omelette, sie muß gleich zu Tisch gegeben werden.

Omelette mit Früchten

für 2—4 Personen.

5 Eier,
3 Eßl. Puderzucker,
3 Eßl. saure Sahne,
3 Eßl. Mehl,
etwas abger. Zitronenschale,
Salz,
eingekochte Früchte,
Schmalz zum Backen.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Mehl, Zitronenschale, Salz, saure Sahne hinzugetan, zuletzt wird der steif geschlagene Eiweißschnee schnell heruntergerührt und sofort in Schmalz auf einer Seite langsam bei mäßiger Hitze gebacken. Die Früchte werden in die Mitte der Omelette gelegt und diese von beiden Seiten übergeklappt, mit Zucker bestreut und gleich zu Tisch gegeben.

Omelette mit Creme

für 4 Personen.

6 Eier,
125 g Puderzucker,
3 Eßl. Mehl,
Salz,
Schmalz zum Backen.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Mehl und Salz hinzugetan, zuletzt wird der steif geschlagene Eiweißschnee schnell heruntergerührt. Die Omelettes werden auf einer Seite auf schwachem Feuer in Schmalz gebacken, dann legt man in die Mitte derselben von der Creme, klappt die Seiten übereinander, legt die Omelettes auf eine Schale und backt sie noch eine Viertelstunde im Ofen. Diese Masse gibt 4 Omelettes.

Creme zu 4 Omelettes.

25 g Mehl,
25 g Zucker,
25 g Butter,
2 Eier,
reichlich ⅛ l süße Sahne oder Milch,
1 Prise Salz,
30 g süße geriebene Mandeln.

Alle Zutaten außer dem Eiweiß werden miteinander vermischt, auf das Feuer genommen und beständig gerührt, bis

die Masse aufkocht, dann wird der Schnee der 2 Eiweiß hinzugerührt und die Masse noch einmal aufgekocht.

Omelette von Eiweiß

für 1 Person.

3 Eiweiß,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Prise Salz,
1 Eßl. Puderzucker,
1 Teel. Kartoffelmehl,
Schmalz, Kompott.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, Zitronenschale, Salz, Puderzucker, Kartoffelmehl schnell damit verrührt, von einer Seite in Schmalz gebacken, Kompott oder Marmelade aufgelegt und zusammengeklappt.

Mehlschmarren

für 4 Personen.

125 g Mehl,
2—3 Eier,
1 Eßl. Zucker,
¼—⅜ l Milch,
1 Messerspitze Salz,
Butter oder Schmalz zum Backen.

Das Mehl wird mit den Eigelb, Salz, Zucker und der Milch glatt gerührt und zuletzt der Eiweißschnee hinzugetan. Das Fett läßt man auf einer Stielpfanne heiß werden, gibt von dem Teig hinein und backt ihn auf gelindem Feuer. Sobald die untere Seite braun ist, kehrt man den Schmarren um und zersticht ihn mit dem Omelettemesser (Flinzenmesser) in kleinere Stücke, oder reißt ihn mit zwei Gabeln in Stücke und läßt sie zu schöner Farbe backen. Man richtet sie bergförmig an und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Apfelschmarren

für 4 Personen.

4—6 geschälte, in kleine Stücke geschnittene Äpfel werden mit Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und etwas Rum vermischt und in den Teig vom Mehlschmarren gerührt und wie dieser gebacken.

Kaiserschmarren

für 4 Personen.

50 g Butter,
4—6 Eier,
30 g Zucker,
125 g Mehl,
etwas abger. Zitronenschale,
¼—⅜ l Milch oder Sahne,
1 Messerspitze Salz,
nach Belieben 40 g süße geriebene Mandeln,
Butter zum Backen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann mit Eigelb und Zucker schaumig gerührt. Man gibt die übrigen Zutaten dazu und zuletzt den Eiweißschnee. Die Schmarren werden auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebacken und wie die Mehlschmarren zerstochen, doch in nicht zu kleine Stücke. Sie werden mit Zucker bestreut oder mit einer warmen Vanillesoße gegeben.

Italienische Omelettes

für 6 Personen.

Eierkuchen von 4 Eiern, siehe: Eierkuchen.

500 g gare Fleischreste,
40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
Brühe aus Maggi's Fleischbrühwürfeln,
Essig, Salz.

Die Fleischreste werden in kleine Würfel geschnitten und wie ragout-fin zubereitet. Dann backt man zwei ziemlich dicke Eierkuchen auf einer Seite, legt den einen mit der ungebackenen Seite in eine vorbereitete Auflaufform, gibt darauf die Fleischfüllung und legt den zweiten Eierkuchen mit der ungebackenen Seite nach oben, gießt dann ein verquirltes Ei darüber und backt das Omelette 20 bis 30 Minuten im Ofen.

Puddings.

Grießpudding

für 4—6 Personen.

125 g Grieß,
½ l Milch,
65 g Zucker,
65 g Butter,
4—6 Eier,
etwas abger. Zitronenschale,
½ Teel. Salz.

Milch, Butter, Zucker werden aufgekocht, an der Seite des Feuers schüttet man unter Rühren den Grieß hinein und rührt auf schwachem Feuer, bis die Masse vom Gefäß losläßt, etwa 15 Minuten, rührt gleich ein ganzes Ei dazu, schüttet aus zum Abkühlen. Dann werden allmählich die 5 Eigelb, die Zitronenschale und zuletzt der Eiweißschnee hinzugerührt und die Masse gleich in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und im Wasserbade 1½ Stunden gekocht. Der Pudding wird auf eine Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben. Dazu gibt man Frucht- oder Weinschaumsoße.

Grießauflauf.

Dieselbe Masse füllt man in eine Auflaufform (Mehlspeisenform) und backt sie 1 Stunde im Ofen, gibt sie in der Form zu Tisch und reicht Frucht- oder Weinschaumsoße dazu.

Schokoladenpudding.

Man bereitet den Teig zum Grießpudding, verrührt die Masse mit 2—3 Eßl. Kakao und noch etwas Zucker, kocht den Pudding wie den Grießpudding. Man reicht dazu warme Vanillesoße oder Weinschaumsoße.

Figaropudding.

Man bereitet den Teig zum Grießpudding, teilt die Masse in 3 Teile, läßt einen gelb, färbt den andern rot mit roter Speisenfarbe, den dritten braun mit Schokolade oder Kakao, etwa 1 Eßl. Wenn mit Kakao gefärbt wird, muß noch etwas Zucker hinzugefügt werden. Der Pudding wird gekocht wie der Grießpudding.

Man reicht dazu Frucht- oder Weinschaumsoße.

Biskuitpudding

für 4—6 Personen.

½ l Milch,
95 g Butter,
95 g Zucker,
95 g Kartoffelmehl,
5—6 Eier,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Teel. Salz,
1 Eßl. Rum.

Das Kartoffelmehl wird mit etwas Milch verrührt. Die übrige Milch wird mit Zucker und Butter aufgekocht, das eingerührte Kartoffelmehl hinzugegossen und so lange gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt; dann wird sie zum Abkühlen ausgeschüttet. Indessen rührt man die Eigelb in ¼ Stunde schaumig, rührt sie allmählich zu dem erkalteten Brühteig, gibt die Zitronenschale, Rum, etwas Salz und zuletzt den Eiweißschnee dazu. Damit der Pudding nicht so leicht fällt, rührt man unter den Schnee einen Eßlöffel Weizenmehl. Die Masse wird in die vorbereitete Form gefüllt und im Wasserbade 1½ Stunden gekocht, auf eine Schale gestürzt, gleich angerichtet. Dazu wird Frucht- oder Weinschaumsoße gegeben.

Brühpudding von Weizenmehl

für 4—6 Personen.

¼ l Milch,
125 g Zucker,
125 g Butter,
125 g Mehl,
Salz,
1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale,
4 bittere geriebene Mandeln,
5—6 Eier.

Die Milch wird mit Zucker, Salz, Zitronenschale, Mandeln und Butter aufgekocht, an der Seite des Feuers schnell das Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 6—8 Minuten auf dem Feuer

gerührt werden, damit das Mehl gar wird, man rührt in die heiße Masse gleich 1 ganzes Ei hinein. Man läßt die Masse abkühlen, tut nach und nach die Eigelb dazu und zuletzt den Eiweißschnee. Die Masse wird in die vorbereitete Form gefüllt und im Wasserbad 1½ Stunden gekocht. Der Pudding wird auf eine Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben. Dazu gibt man Frucht- oder Weinschaumsoße.

Brotpudding

für 4—6 Personen.

150 g Butter,
4—6 Eier,
100 g Puderzucker,
60 g geriebene Schokolade,
150 g geriebenes Schwarzbrot,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt nach und nach Eigelb, Puderzucker, Schokolade, Schwarzbrot, Vanillin hinzu und zuletzt den steif geschlagenen Eiweißschnee und schmeckt ab. Die Masse wird in eine gut vorbereitete Puddingform getan und im Wasserbade 1 Stunde gekocht, dann ausgestürzt. Dazu gibt man Weinschaumsoße.

Kartoffelpudding

für 4—6 Personen.

375 g gare, kalte, geschälte, geriebene Kartoffeln od. Kartoffelreste,
100 g Butter,
100 g Zucker,
35 g zarte, geriebene Semmel,
4—6 Eier,
3 bittere, geriebene Mandeln,
etwas abger. Zitronenschale,
½ Teel. Salz.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, erkaltet geschält und gerieben. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker dazugegeben und schaumig gerührt, dann werden Kartoffeln, geriebene Semmel, Mandeln, Zitronenschale, Salz, zuletzt der Eiweißschnee hineingegeben und abgeschmeckt. Man füllt die Masse in die vorbereitete Form und kocht den Pudding im Wasserbad 1½ Stunden, stürzt ihn auf eine Schale, gibt ihn gleich zu Tisch. Dazu wird Frucht- oder Weinschaumsoße gegeben.

Semmelpudding

für 4—6 Personen.

120 g einen Tag alte Semmel oder Striezel,
120 g Butter,
120 g Zucker,
4—6 Eier,
70 g Rosinen,
60 g Korinthen,
etwas abger. Zitronenschale,
Salz.

Die Semmel werden dünn geschält, in Milch geweicht, gut ausgedrückt. Die Butter rührt man zu Sahne, gibt den Zucker, 1 ganzes Ei, 5 Eigelb dazu und rührt schaumig, dann werden die Semmel, die gut gereinigten Rosinen und Korinthen, Zitronenschale, Salz hinzugegeben. Man mischt unter die Masse den Eiweißschnee, schmeckt ab, füllt sie in die vorbereitete Form und läßt den Pudding im Wasserbade 1½ Stunden kochen. Dann wird der Pudding auf eine Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben. Dazu gibt man eine Frucht- oder Weinschaumsoße.

Nußpudding — Nußauflauf

für 4—6 Personen.

80 g geriebene Semmel,
90 g Butter,
¼ l Milch,
120 g geriebene Walnüsse oder Haselnüsse,
4—6 Eier,
100 g Zucker.

Die Butter wird geschmolzen, die Semmel darin gelb geröstet, die Milch zugefüllt und das Ganze zum festen Teig abgerührt; dann stellt man die Masse zum Abkühlen. Zucker und Eigelb werden inzwischen schaumig gerührt, der abgerührte Teig, die Nüsse und zuletzt der Schnee hineingegeben und die Masse in vorbereiteter Puddingform 1½ Stunden im Wasserbad gekocht und ausgestürzt. Dazu wird Weinschaumsoße gegeben.

Nußauflauf. Die Masse wird in eine Auflaufform gefüllt, mit Zucker bestreut, 1 Stunde im Ofen gebacken und in der Form zu Tisch gegeben.

Reispudding — Reisauflauf

für 4—6 Personen.

¾ l Milch,
125 g Reis,
70 g Butter,
70 g Sultaninen.
60 g Zucker,
4—5 Eier,
etwas abger. Zitronenschale,
½ Teel. Salz.

Der abgewellte Reis wird in die kochende Milch geschüttet, an der Seite des Feuers weich gekocht, dann gibt man Butter und Zucker dazu. In die kochende Masse gibt man ein ganzes Ei, dann wird sie in eine Schale zum Abkühlen geschüttet, nun gibt man Eigelb, die Sultaninen, Zitronenschale, etwas Salz und den Schnee der Eier hinzu. Die Masse wird in eine vorbereitete Puddingform gefüllt, im Wasserbade 1½ Stunden gekocht, dann auf eine flache Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben. Dazu gibt man Frucht- oder Weinschaumsoße.

Reisauflauf. Die Masse wird in eine Auflaufform gefüllt, mit Zucker bestreut und 1 Stunde gebacken und in der Form zu Tisch gegeben.

Plumpudding

für 6 Personen.

125 g Rindernierentalg,
125 g geriebene Semmel,
65 g Mehl,
35 g Sultaninen,
35 g Korinthen,
35 g süße, geriebene Mandeln,
10 g bittere Mandeln,
3 ganze Eier,
½ abgeriebene Zitronenschale,
35 g Orangenschale in Würfel geschnitten,
¼ Teel. feiner Zimt,
35 g Zitronat in Würfel geschnitten,
1 Prise Nelken,
1 Prise Gewürz,
4 Eßl. Rum,
125 g Zucker.

Der Nierentalg wird aus der Haut gepflückt, mit der geriebenen Semmel fein gehackt, mit den gereinigten Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Orangeschale (statt dieser kann man auch eingemachte Apfelsinenschale nehmen), Mandeln und mit den übrigen Zutaten gut durchgemengt, geformt und gleich gekocht. — Man kann die Puddingmasse auch 3—4 Wochen am kalten Ort aufbewahren, ehe man sie kocht. Dann darf man die Eier nicht gleich hinzutun. Die Masse wird in einen Topf getan, mit dem Rum übergossen, und erst vor dem Gebrauch werden die Eier hinzugerührt. — Zum Kochen formt man von dem Teig entweder eine Kugel, die man in ein mit Butter ausgestrichenes Tuch bindet oder man drückt ihn in eine vorbereitete Puddingform; diese setzt man in kochendes Wasser und läßt sie 1½ Stunden kochen. Ist der Pudding gar, entfernt man das Tuch oder stürzt ihn aus der Form, legt ihn auf eine flache Schale, übergießt ihn mit Rum, zündet ihn an und gibt ihn brennend zur Tafel. Man reicht dazu Weinschaumsoße. Bleiben Reste, schneidet man sie in Scheiben, bratet sie in Butter auf, gibt sie mit Zucker und Zimt zu Tisch.

Nudelpudding — Nudelauflauf

für 4—6 Personen.

150 g selbstgemachte Nudeln, etwa von 2 ganzen Eiern, oder 100—120 g gekaufte Nudeln,
100 g Zucker,
100 g Butter,
½ l Milch, 4 Eier,
½ Teel. Salz,
6 bittere, geriebene Mandeln,
70 g Sultaninen.

Milch und Butter werden aufgesetzt, Salz hinzugefügt, die Nudeln unter Rühren hineingestreut und 10 Minuten gekocht. Dann läßt man die Masse abkühlen, rührt das Eigelb mit dem Zucker schaumig. In diesen Eierschaum rührt man den Nudelbrei, gibt die Mandeln, Sultaninen und zuletzt den Eiweißschnee dazu. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Puddingform und kocht sie 1½ Stunden im Wasserbad. Man stürzt den Pudding aus, gibt dazu Fruchtsoße.

Nudelauflauf. Dieselbe Masse kann abwechselnd mit Apfelkompott, der mit Rosinen gekocht ist, in eine Auflaufform (Mehlspeisenform) gefüllt werden, mit Zucker bestreut, im Ofen ¾ Stunde gebacken werden. Kompott von 750 g Äpfeln und 60 g Sultaninen.

Kuchenrestepudding

für 4—6 Personen.

250 g Kuchenreste,
30 g süße Mandeln,
7 bittere Mandeln,
1 Eßl. Korinthen,
1 Eßl. Rosinen,
1 Messerspitze Zimt,
¼—⅜ l Milch,
2 Eier,
1 Prise Salz,
1 Teel. Dr. Oetker's Backpulv.

Die Kuchenreste werden in kleine Stücke gebrochen und abwechselnd mit den geriebenen Mandeln, den gereinigten Korinthen und Rosinen, dem Zimt in eine vorbereitete Puddingform gelegt. Milch, Eier, Salz, Backpulver werden gut verklopft und über die Masse gegossen. Der Pudding wird im Wasserbad 1 Stunde gekocht, dann auf eine Schüssel gestürzt und mit Fruchtsoße gereicht.

Käsepudding

für 4—6 Personen.

¼ l Milch,
70 g Butter,
125 g Mehl,
Salz,
3—4 Eier,
125 g gerieb. pikanten Käse,
braune Butter.

Man bereitet von Milch, Butter, Salz und Mehl einen Brühteig, siehe: Brühteig, ist derselbe noch heiß, gibt man den Käse hinein, ist der Teig etwas abgekühlt, rührt man nach und nach die Eigelb und zuletzt den Eiweißschnee dazu. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und im Wasserbad 1½ Stunden gekocht. Man reicht braune Butter dazu.

Aufläufe.

Zwiebackmehlspeise

für 4—6 Personen.

5—6 ungeröstete Zwiebäcke,
750 g Äpfel oder 150 g Äpfelschnitte,
2 Eier,
Butter,
400 g = ¾ l Mehl,
ungefähr ⅜ l Milch zum Teig,
Salz,
Milch, die Zwiebäcke einzuweichen,
Zucker,
geriebene Semmel.

Die Äpfel werden in Stückchen geschnitten. Von Mehl, Eigelb und Milch macht man einen Flinzenteig, gibt zuletzt den Schnee der Eier hinzu. Davon gießt man etwa den dritten Teil in eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform), darüber in Scheiben geschnittene, in Milch getauchte Zwiebäcke, dann Apfelstückchen, darauf legt man kleine Butterstückchen, dann wieder Flinzenteig usw., bis die Form fast voll ist. Oben muß Flinzenteig sein, der mit geriebener Semmel bestreut und kleinen Butterstückchen belegt wird. Die Mehlspeise muß 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen, sie wird gleich in der Form mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Nimmt man Apfelschnitte, dann werden sie mit Wasser und Zucker halb weich gekocht.

Pflaumenmehlspeise

für 4 Personen.

5—6 Semmel,
Butter,
500 g entsteinte und eingezuckerte Pflaumen oder
100 g getrocknete Pflaumen,
1—2 Eier,
¼ l saure Sahne,
Zucker,
Salz.

Die Semmel werden in Scheiben geschnitten, in zerlassene Butter getaucht und leicht geröstet. Die Backpflaumen werden in wenig Wasser weich gekocht, der Saft muß dick sein. Dann legt man in die vorbereitete Mehlspeisenform zuerst Semmelscheiben und dann schichtweise Pflaumen und Semmelscheiben. Man gießt die mit den Eiern und etwas Salz verrührte Sahne über, bestreut mit geriebener Semmel und legt kleine Butterstückchen herauf. Backzeit bei mäßiger Hitze ½—¾ Stunde.

Apfelmehlspeise

für 4—6 Personen.

125 g Kartoffelmehl,
⅜ l Milch,
100 g Zucker,
100 g Butter,

6 Eier,
etwas abger. Zitronenschale,
Salz,
Kompott von 750 g Äpfeln od. von 125 g Äpfelschnitten.

Das Kartoffelmehl wird mit etwas Milch verrührt, die übrige Milch wird mit Zucker und Butter aufgekocht, das eingerührte Kartoffelmehl hinzugegossen. Die Masse muß so lange gerührt werden, bis sie vom Gefäß losläßt, etwa 3 Minuten; es wird gleich ein Ei in die heiße Masse gerührt, dann wird sie ausgeschüttet zum Abkühlen, nach und nach werden die Eigelb hinzugerührt, die Zitronenschale, wenig Salz, zuletzt der Eiweißschnee. Vorher hat man Apfelkompott gekocht. Nun tut man in eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform) die Hälfte des Teiges, darüber das Apfelkompott, dann die andere Hälfte des Teiges, streut Zucker über, legt gespaltene Mandel herauf und backt die Mehlspeise bei mäßiger Hitze 1 Stunde und gibt sie gleich in der Form zu Tisch.

Mehlspeise mit Äpfeln

für 4—6 Personen.

½ l Milch,
65 g Butter,
65 g Zucker,
125 g = knapp ¼ l Mehl,
5 Eier,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Messerspitze Salz,
750 g Äpfel, Zucker.

Mit etwas Milch verrührt man das Mehl, die übrige Milch wird mit der Butter aufgekocht, das verrührte Mehl hinzugetan und auf dem Feuer gerührt, bis eine Blase aufschlägt, dann zum Abkühlen ausgeschüttet. Es werden Eigelb, Zucker, etwas Salz, Zitronenschale und zuletzt der Eiweißschnee hinzugetan. Die Äpfel schneidet man, nachdem sie geschält sind, in 4 Teile, bestreut sie mit Zucker und stellt sie an einen warmen Ort. Den Boden einer vorbereiteten Porzellanauflaufform (Mehlspeisenform) belegt man mit den Äpfeln, gießt den Teig darüber und backt die Mehlspeise eine Stunde bei mäßiger Hitze. Sie wird in der Form gleich zu Tisch gegeben.

Apfelbettelmann

für 4—6 Personen.

400 g Schwarzbrot,
100 g Zucker,
1 Messerspitze Zimt,
etwas abger. Zitronenschale,
reichl. 1 l = 750 g Äpfel oder 125 g Apfelschnitte,
Zucker, 50 g Korinthen,
⅜ l saure Sahne,
30 g Butter.

Älteres Schwarzbrot wird gerieben, mit Zucker, Zimt, Zitronenschale vermischt. Die Äpfel werden in kleine Scheiben geschnitten, bezuckert. Verwendet man Apfelschnitte, so werden diese mit Zucker halb weich gekocht. In eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform) gibt man eine Lage Schwarzbrot, eine Lage Äpfel, die man mit der Hälfte der Sahne übergießt, dann wieder Schwarzbrot und wieder Äpfel, legt Butterstückchen herauf, gießt den Rest der Sahne über, streut etwas geriebene Semmel herauf und backt die Mehlspeise ¾ Stunde. Die Mehlspeise wird in der Form zu Tisch gegeben.

Auflauf mit gefüllten Äpfeln

für 4—6 Personen.

6 Äpfel, Butter,
Zucker, Wasser,
Gelee oder Marmelade,
Zur Auflaufmasse:
⅜ l Milch,
60 g Butter,
60 g Zucker,
etwas Salz,
75 g Kartoffelmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
3 Eier.

Die Äpfel werden geschält, ausgehöhlt, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gelegt, mit Zucker bestreut und in nicht zu heißem Ofen ziemlich gar gebacken, sie dürfen nicht zerfallen, dann füllt man sie mit Gelee oder Marmelade. Mit etwas Milch verrührt man das Kartoffelmehl, die übrige Milch kocht man mit Zucker, Butter, Salz, Vanillin auf, gibt an der Seite des Feuers das Kartoffelmehl dazu und bereitet davon einen Brühteig. Abgekühlt gibt man nach und nach die Eigelb dazu, zuletzt den Eiweißschnee. Man füllt die Masse auf die Äpfel, streut gestoßene Makronen darüber, bestreicht den Auflauf während des Backens mehrmals mit zerlassener Butter und backt ihn ½—¾ Stunde.

Mandelauflauf

für 4—6 Personen.

125 g geriebene süße Mandeln,
4 geriebene bittere Mandeln,
125 g Zucker,
5 Eier,
30 g geriebene Semmel,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Eßl. Rum.

Eigelb, Zucker, Mandeln werden schaumig gerührt, dann gibt man die Semmel, Zitronenschale hinzu, zuletzt den Rum und den Eiweißschnee. Die Masse wird in eine vorbereitete Mehlspeisenform gefüllt und ½—¾ Stunde gebacken. Dazu wird Fruchtsoße gereicht.

Quarkauflauf (Glumseauflauf)

für 4—6 Personen.

65 g Butter,
4 Eier,
75 g Zucker,
20 g Mehl,
500 g Quark,
⅛ l süße Milch oder Sahne,
30—40 g Korinthen,
Salz, etwas Rosenspiritus.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker, Mehl, Quark, Korinthen hinzugetan, die Milch dazugerührt, zuletzt gibt man den Eiweißschnee hinzu. Diese Masse wird in eine vorbereitete Mehlspeisenform gefüllt und bei mäßiger Hitze ¾ Stunde gebacken, mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Schokoladenreisauflauf

für 4—6 Personen.

200 g Reis,
1 l Milch,
Salz,
50 g Butter,
Zucker nach Geschmack,
125 g geriebene Schokolade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der fertig gekochte, heiße Milchreis dazugegeben, mit Zucker und Salz abgeschmeckt und abwechselnd mit der Schokolade in eine vorbereitete Auflaufform gefüllt. Die letzte Schicht muß Schokolade sein, über die man Zucker streut. Dann bringt man die Form in einen mäßig warmen Ofen und läßt sie so lange darin, bis die Schokolade glänzend aussieht. Der Auflauf muß gleich zu Tisch gegeben werden.

Reisauflauf mit Haselnüssen

für 4—6 Personen.

125 g Reis,
¾ l Milch,
70 g Butter,
70 g Zucker,
100—200 g geriebene Haselnußkerne od. Mandeln,
4 Eier, 1 Prise Salz,
etwas abger. Zitronenschale.

Der abgewellte Reis wird in die kochende Milch gegeben und an der Seite des Feuers weich gekocht (Kochkiste), dann gibt man Butter und Zucker dazu. Die Haselnüsse röstet man auf einem Blech in nicht zu heißem Bratofen, oder auf dem Herd in einer Flinzenpfanne unter Rühren, bis das äußere, braune Häutchen sich löst, reibt diese ab. Zu dem Reisbrei gibt man die geriebenen Nüsse, Zitronenschale, Salz, Eigelb, zuletzt den Eiweißschnee, füllt den Teig in eine vorbereitete Auflaufform und backt ¾ Stunde.

Reisauflauf mit Makronen

für 4—6 Personen.

Ebenso wie Reisauflauf mit Haselnüssen bereitet. Statt der Nüsse nimmt man zerbröckelte Makronen und 5 bittere, geriebene Mandeln.

Weißbrotauflauf mit Pflaumen oder Kirschen

für 4—6 Personen.

150 g geschälte Semmel,
¼ l Milch,
45 g Butter,
1 Messerspitze Zimt,
etwas abger. Zitronenschale,
3 Eier,
60 g Zucker,
20 g geriebene süße Mandeln,
1 Messerspitze Salz,
500 g eingezuckerte, entsteinte Pflaumen oder Kirschen.

Die geschälte Semmel wird in der Milch geweicht, mit der Hälfte der Butter auf dem Feuer zu einem festen Teig abgerührt. Die übrige Butter wird mit den 3 Eigelb und dem Zucker schaumig gerührt, dann wird der Semmelkloß, die Gewürze und zuletzt der Eiweißschnee dazugegeben. Den Boden einer vorbereiteten Mehlspeisenform bedeckt man mit der Hälfte des Teiges, gibt das Obst und den übrigen Teig darauf, streut Zucker über und backt den Auflauf im Ofen ¾ bis 1 Stunde. Der Auflauf muß gleich zu Tisch gegeben werden.

Warme Nußspeise (Schlesische Speise)

für 4—6 Personen.

4 Eigelb,
125 g Zucker,
100 g Mehl,
Saft einer halben Zitrone,
100 g Hasel- od. Walnußkerne,
6 Eiweiß,
1 Prise Salz.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, etwa 20 Minuten; man gibt Zitronensaft, Mehl, Nüsse und zuletzt den Eiweißschnee dazu, füllt die Masse in die vorbereitete Auflaufform (am besten eine Springform) und backt sie bei mäßiger Hitze ¾—1 Stunde. Die Speise wird gestürzt, mit Puderzucker bestreut, wie eine Torte geschnitten und mit Weinschaumsoße, warmer Schokoladen- oder Vanillesoße zu Tisch gegeben.

Warme Schokoladenspeise (Schlesische Speise)

für 4—6 Personen.

4 Eigelb,
6 Eiweiß,
125 g Zucker,
90 g geriebene Schokolade,
1 Eßl. Kakao,
65 g Mehl,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz.

Eigelb und Zucker werden ¼ Stunde gerührt; dann gibt man Schokolade, Kakao, Vanillin, Mehl dazu. Wenn die Masse gut verrührt ist, zieht man den Eiweißschnee herunter, backt die Speise wie warme Nußspeise, stürzt sie aus, schneidet sie wie eine Torte, gibt dazu warme Vanillesoße oder Schlagsahne.

Warme Zitronenspeise (Schlesische Speise)

für 4—6 Personen.

4 Eigelb,
6 Eiweiß,
125 g Zucker,
125 g Mehl,
Saft einer halben Zitrone,
1 Prise Salz.

Eigelb und Zucker werden ¼ Stunde gerührt, man tut den Zitronensaft, das Mehl dazu und rührt noch 10 Minuten, zieht den Eiweißschnee herunter. Die Speise wird gebacken wie die warme Nußspeise, gestürzt, aufgeschnitten. Man gibt warme Vanillesoße dazu.

Vanilleauflauf

für 4—6 Personen.

½ l Milch,
75 g Mehl,
4—6 Eier, 100 g Zucker,
50 g Butter,
½ Stange Vanille oder
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin,
1 Prise Salz.

Benutzt man eine Stange Vanille, so spaltet man dieselbe und läßt sie in der Milch ausziehen. Vanillin schüttet man in die Milch. Mehl, Zucker und 4 Eigelb werden mit der Milch verrührt, auf dem Feuer mit der Butter unter Rühren zu einem glatten Brei gekocht. Ist derselbe etwas abgekühlt, tut man noch 2 Eigelb und zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee von den 6 Eiweiß hinzu. Die Masse wird in eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform) gefüllt und im Ofen bei mäßiger Hitze 30 Minuten gebacken und sofort zu Tisch gegeben, da der Auflauf sehr leicht fällt.

Schokoladenauflauf

für 4—6 Personen.

½ l süße Milch,
80 g Mehl,
4—6 Eier,
100 g geriebene Schokolade,
100 g Zucker,
50 g Butter.

Mehl, Zucker, Schokolade und 4 Eigelb werden mit der Milch verrührt und auf dem Feuer mit der Butter unter Rühren zu einem glatten Brei gekocht. Ist derselbe etwas abgekühlt, tut man noch 2 Eigelb und zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee von den 6 Eiweiß hinzu. Die Masse wird

in eine vorbereitete Porzellanauflaufform (Mehlspeisenform) gefüllt und im Ofen bei mäßiger Hitze 30 Minuten gebacken und sofort zu Tisch gegeben, da der Auflauf sehr leicht fällt.

Erdbeerenauflauf

für 4—6 Personen.

600 g Erdbeeren,
12 Eiweiß,
125 g Zucker.

Die Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, vermischt sie mit Zucker und schnell mit dem sehr steif geschlagenen Eiweißschnee. Man tut die Masse in eine vorbereitete Porzellanauflaufform (Mehlspeisenform) oder richtet sie bergförmig auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei sehr gelinder Ofenhitze 20 Minuten und gibt den Auflauf sofort zu Tisch, da er sehr leicht fällt.

Himbeerenauflauf.

Man bereitet ihn ebenso wie den Auflauf von Erdbeeren, kocht aber die durchgestrichenen Himbeeren mit dem Zucker etwas ein und vermischt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit dem Eiweißschnee.

Zitronen- oder Apfelsinenauflauf

für 4—6 Personen.

125 g Zucker,
4—6 Eier,
30 g Mehl,
2 Zitronen oder 3 Apfelsinen.

Die Schale von 1 Zitrone wird mit Stückzucker abgerieben, fein gestoßen, mit den Eigelb und Zucker schaumig gerührt. Nun rührt man das Mehl, den Zitronensaft und den sehr steif geschlagenen Eiweißschnee herunter. Die Masse wird in eine vorbereitete Porzellanauflaufform (Mehlspeisenform) gefüllt, im Ofen bei mäßiger Hitze 30 Minuten gebacken und sofort zu Tisch gegeben, da der Auflauf sehr leicht fällt.

Kartoffelauflauf

für 4—6 Personen.

250 g gekochte, geschälte geriebene Kartoffeln,
125 g Zucker,
10 süße, geriebene Mandeln,
6 Eier,
Saft von einer halben Zitrone,
Salz.

Kartoffeln, Zucker, Mandeln, Eigelb, etwas Salz und Zitronensaft werden gut miteinander verrührt, zuletzt nimmt man den Eiweißschnee hinzu. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und 15—20 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken. Dazu wird Fruchtsoße gegeben.

Tomatenauflauf

für 4 Personen.

500—750 g Tomaten,
Salz,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
geriebene Semmel,
2—4 Eier,
4—8 Eßl. Milch,
4 Eßl. ger. Parmesankäse.

Die gewaschenen Tomaten werden in dicke Scheiben geschnitten. In eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform) legt man die Hälfte der Tomatenscheiben, bestreut diese mit etwas Salz, geriebener Semmel und legt Butterstückchen herauf, darüber die andere Hälfte Tomatenscheiben, streut wieder Salz über. Die Milch verrührt man mit den Eiern, gießt sie über die Tomaten, daß dieselben knapp bedeckt sind, streut geriebene Semmel, Parmesankäse über und legt Butterstückchen herauf. Der Auflauf wird 25 bis 30 Minuten gebacken.

Gemüseauflauf mit Reis

für 4—6 Personen.

250 g Blumenkohl oder Spargel oder Rosenkohl,
100 g Reis,
3 Maggi's Fleischbrühwürfel,
40 g = 2 Eßl. Butter,
2 kleine Zwiebeln,
50 g = 3 Eßl. Mehl,
¼—⅜ l Milch oder Sahne,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
250 g Tomaten,
2 Eier,
30 g Butter zum Dünsten,
etwas geriebene Semmel,
20 g Butter.

Blumenkohl, Spargel oder Rosenkohl werden nicht zu weich gekocht. In dem Gemüsewasser werden die Fleischbrühwürfel aufgelöst, der abgewellte Reis darin dick ausgequollen. Reife, in Scheiben geschnittene Tomaten schmort man leicht in Butter, bestreut sie mit Salz. In der Butter werden die Zwiebeln hell gedünstet; dann gibt man Mehl hinzu, schwitzt es gar und füllt die Milch auf, daß man eine bündige Soße erhält, die mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird. Den Reis, die verquirlten Eigelb, den zerteilten Blumenkohl, Spargel oder Rosenkohl mischt man vorsichtig mit der Soße. Zuletzt gibt man den Eiweißschnee dazu. In eine vorbereitete Auflaufform legt man unten die Hälfte Tomaten, dann die Reismasse, zum Schluß Tomaten, die man mit geriebener Semmel, geriebenem Käse bestreut, mit Butterstückchen belegt und 30 Minuten backt.

Spargel-, Blumenkohl-, Mohrrüben- oder Rosenkohlauflauf

für 4—6 Personen.

500 g geputztes Gemüse,
150 g gekochte, geschälte Kartoffeln,
Wasser, Salz,
40 g = 2 Eßl. Butter,
60 g = 4 Eßl. Mehl,
½ l Gemüsewasser,
⅛ l Milch,
3 Eier,
etwas geriebene Semmel,
20 g Butter,
Maggi's Würze.

Das vorbereitete Gemüse wird in Salzwasser fast weich gekocht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Der Spargel wird in 3 cm lange Stücke geschnitten, Blumenkohl in Röschen zerlegt, Mohrrüben in Stifte, Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, füllt das Gemüsewasser, die Milch auf. Die Soße muß ziemlich dick sein. Man schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab. Die Soße muß etwas abkühlen, dann gibt man das Eigelb und kurz vor dem Einfüllen in die Form den Eiweißschnee hinein. In eine vorbereitete Auflaufform legt man zuerst die Kartoffelscheiben, dann das Gemüse, gießt die Soße über, streut geriebene Semmel darauf, legt die in Stückchen gepflückte Butter auf, backt den Auflauf ½—¾ Stunde.

Die Speise kann auch in eine Puddingform gefüllt und 1—1¼ Stunde gekocht, dann ausgestürzt werden. Man gibt braune Butter dazu.

Zu dem Spargel- und Blumenkohlauflauf kann man Blumenkohlsoße reichen.

Reisröllchen, gebacken

für 4 Personen.

125 g Reis,
⅜ l Milch,
40 g Butter,
1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale,
15 g Zucker,
Salz,
2 Eigelb,

zum Panieren:
Mehl, Eiweiß,
geriebene Semmel.

Der abgewellte Reis wird in der Milch und Butter unter öfterem Rühren gar gemacht; er muß fest sein. Noch heiß, gibt man Zitronenschale, Zucker, Salz, Eigelb dazu, erkaltet formt man daraus 6 cm lange und 3 bis 4 cm dicke Röllchen, die man zuerst in Mehl, dann in Ei und geriebener Semmel wendet. In Fett schwimmend werden die Röllchen gebacken. Man gibt die Reisröllchen mit Fruchtsoße zu Tisch oder man gibt sie zu Backobst. Man erhält 12 Stück aus der Masse.

Apfelchalotte

für 4—6 Personen.

125 g Butter,
100 g Zucker,
250 g Mehl,
2 Eier,
500 g geschälte, in Scheiben geschnittene Äpfel oder 175 g Äpfelschnitte,
65 g Sultaninen,
65 g Korinthen,
65 g Zucker,
30 g süße Mandeln,
etwas abger. Zitronenschale,
25 g geriebene Semmel.

Butter, Mehl, Zucker und Eier werden zu einem mürben Teig verknetet und kalt gestellt. Die vorbereiteten Äpfel werden unter beständigem Schütteln halb gar gedünstet, nach dem Abkühlen mit den Zutaten, außer geriebener Semmel, vermischt. Der Teig wird in 3 Teile geteilt, der Boden einer vorbereiteten Springform wird mit einem Teil ausgelegt, der Rand mit dem zweiten Teil. Auf den Boden streut man die geriebenen Semmel, füllt die Apfelmischung herauf, formt aus dem dritten Teil des Teiges einen Deckel und legt ihn darüber. Man bestreicht den Deckel mit in Wasser verklopftem Ei und backt die Chalotte bei mäßiger Hitze ¾ Stunde. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und gibt sie warm oder kalt zu Tisch.

Gebackene Äpfel, Ananas, Apfelsinen, Erdbeeren oder Bananen (Beignets).

Äpfel, Ananas, Bananen,
Erdbeeren oder Apfelsinen,
Oblaten.

Zum Marinieren:
Zucker, abger. Zitronenschale,
Rum,

Ausbackteig:
125 g Mehl,
2 Eier,
1 kleine Tasse Wasser,
1 Eßl. Olivenöl,
1 Eßl. Rum,
etwas Salz.

Etwa 10—12 mittelgroße, recht mürbe Äpfel werden geschält, in 3—4 Scheiben geschnitten, das Kernhaus mit einem Ausstecher entfernt, mit Zucker und wenig Rum betropft und mit etwas geriebener Zitronenschale bestreut.

Die Ananasscheiben müssen so groß wie die Äpfelscheiben geschnitten und mit Zucker mariniert werden.

Die Apfelsinen werden vorsichtig geschält, damit die weiße Haut nicht verletzt wird und der Saft nicht herausfließt, man zerlegt die Apfelsinen in ihre Teile, entfernt vorsichtig die Kerne und bestreut mit Zucker.

Große Erdbeeren werden roh mit Zucker bestreut und in angefeuchtete Oblaten gewickelt, dann in den Teig getaucht und schnell gebacken.

Die Bananen werden mit Zucker bestreut.

Man rühre Mehl, 2 Eigelb mit dem Wasser zu einem glatten, ziemlich dickflüssigen Teig, gebe etwas Salz, das Olivenöl und den Rum hinzu, mische alles mit dem Eiweißschnee gut durch. In diesen Teig taucht man die vorbereiteten Fruchtstücke. Der Teig muß so dick sein, daß er die eingetauchten Früchte gut bedeckt, aber auch nicht dicker, sonst wird er nicht durchweg gar. Die Beignets müssen im Fett schwimmend gebacken, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben werden.

Zu gebackenen Apfelscheiben kann man Weinschaumsoße geben.

Äpfel im Schlafrock

für 4—6 Personen.

¼ Rezept Mürbeteig oder Hefeteig von 250 g Mehl,
6 mittelgroße Äpfel,
Zucker u. Rum z. Marinieren.
Zur Füllung:
1 Eßl. Sultaninen,
40 g Zitronat in Würfeln,
1 Eßl. geriebene süße Mandeln,
4 Stück gerieb. bittere Mandeln,
2 Eßl. Apfelgelee,
1 Eßl. Butter.

Am besten sind dazu Borsdorfer oder Kurzstielchen. Die Äpfel werden geschält, mit einem Kartoffelausstecher ausgehöhlt, so daß ein 1½ cm breiter Rand bleibt, dann werden die Äpfel gut eingezuckert, mit etwas Rum übergossen. So bleiben sie fest zugedeckt 1—2 Stunden stehen.

Die Zutaten zur Füllung werden gut miteinander vermischt, dann in die Äpfel gefüllt.

Entweder taucht man nun die Äpfel in steifen Omeletteteig und backt sie schwimmend langsam in Schmalz oder man bereitet Mürbeteig und sticht zu jedem Apfel 2 Böden mit einem Glase oder einer runden Form aus. Ein Boden wird mit Ei bestrichen, der Apfel heraufgelegt, der andere Boden übergelegt und das Ganze in der Hand rund gerollt. Vor dem Backen bestreicht man mit in Wasser verklopftem Ei. Auf einem mit Butter bestrichenen Blech werden die Äpfel bei mittelmäßiger Hitze 15 bis 25 Minuten gebacken. Sie können kalt oder warm zu Tisch gegeben werden, mit Puderzucker bestreut oder mit Guß überzogen.

Strudelteig.

200 g Mehl,
1 Messerspitze Salz,
40 g Butter,
1 Ei,
3—4 Eßl. lauwarmes Wasser,
40 g Butter zum Bestreichen.

Zu dem Mehl gibt man alle Zutaten und knetet so lange, bis der Teig von der Hand losläßt, etwa 10 Minuten. Dann wird der Teig zugedeckt, warm gestellt und muß ½ Stunde ruhen. Der Strudelteig wird auf ein mit Mehl bestreutes Mundtuch gelegt, zuerst etwas ausgerollt, dann greift man vorsichtig mit den Händen unter den Teig und zieht ihn nach allen Richtungen so dünn aus, wie ein Blatt Papier. Er darf keine Löcher und keine dickeren Stellen haben. Auf den ausgezogenen Teig werden die betreffenden Füllungen aufgelegt, so daß ein zweifingerbreiter Rand freibleibt. Man klappt den Rand des Teiges etwas über, hebt das Tuch an und rollt den Strudel zusammen. Nun schiebt man ihn vorsichtig auf das gut mit Butter ausgestrichene Backblech, — in langer oder etwas gebogener Form, — bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, auch während des Backens, und backt ihn ½ Stunde. Der Strudel wird mit Puderzucker bestreut.

Wenig Geübte tun gut, den Teig in zwei Teilen auszuziehen und zwei Rollen zu füllen.

Zu Apfel-, Pflaumen-, Kirschstrudel kann man Schlagsahne geben.

Apfelstrudel

für 4—6 Personen.

1 Rezept Strudelteig,
Brocken von 3 Semmeln oder 50 g geriebene Semmel,
40 g = 2 Eßl. Butter,
4—5 große Äpfel,
65 g Zucker,
½ Teel. pulv. Zimt,
65 g süße geriebene Mandeln oder Nüsse,
150 g Sultaninen,
30 g Butter.

Auf den ausgezogenen Strudelteig streut man geröstete Semmelbrocken oder in Butter geröstete geriebene Semmel, die geschälten, blätterig geschnittenen Äpfel, Zucker, Zimt, Mandeln oder Nüsse, Sultaninen und legt Butterstückchen darauf, rollt zusammen. Man verfährt weiter nach Vorschrift, siehe: Strudelteig.

Pflaumen- oder Kirschstrudel

für 4—6 Personen.

1 Rezept Strudelteig,
50 g geriebene Semmel,
40 g = 2 Eßl. Butter,
1 kg Pflaumen oder Kirschen,

80 g Zucker,
60 g süße geriebene Mandeln,
½ Teel. pulv. Zimt.

Die geriebene Semmel wird in Butter geröstet, auf den ausgezogenen Strudelteig gestreut, darauf legt man die gewaschenen, entsteinten Pflaumen oder Kirschen und streut Zucker, Mandeln, Zimt über. Die Kirschen werden in Butter gedünstet und ohne Saft aufgelegt.

Man verfährt weiter nach Vorschrift, siehe: Strudelteig.

Quark- (Glumse-) Strudel

für 4—6 Personen.

1 Rezept Strudelteig,
50 g geriebene Semmel,
40 g Butter,
1 kg Quark (Glumse),
2 Eier oder 4 Eigelb,
150 g Zucker,
80 g Korinthen oder Sultaninen,
10 süße und 6 bittere geriebene Mandeln,
etwas Rosenwasser,
1—2 Eßl. geschmolzene Butter.

Die geriebene Semmel wird in der Butter geröstet, auf den ausgezogenen Strudelteig gestreut. Ist der Quark hart, gibt man ihn durch die Fleischmaschine. Der Quark wird mit den Zutaten gut verarbeitet und aufgestrichen, dann rollt man den Strudel zusammen und verfährt weiter nach Vorschrift, siehe: Strudelteig.

Makkaroniauflauf

für 4—6 Personen.

200—250 g Makkaroni,
Wasser, Salz,
40 g Parmesankäse,
3 Eßl. Butter,
⅜ l Milch oder süße Sahne,
2 Eier,
geriebene Semmel.

Die Makkaroni werden in 3 cm lange Stücke gebrochen, in gesalzenem Wasser weich gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet. Dann gibt man sie lagenweise mit dem Parmesankäse und der in Stückchen gepflückten Butter in eine mit Butter ausgestrichene Mehlspeisenform. Die Milch oder Sahne wird mit den Eiern, etwas Salz verquirlt und übergegossen, etwas geriebene Semmel übergestreut, Butterstückchen heraufgelegt und 15—20 Minuten in heißem Ofen gebacken.

Man kann eine Tomatensoße dazu geben oder grünen Salat.

Makkaroniauflauf mit Schinken.

1 Rezept Makkaroniauflauf, 125 g gekochter Schinken.

Der Auflauf wird bereitet wie vorher, der gehackte Schinken wird mit den Makkaroni lagenweise eingefüllt.

Makkaroniauflauf mit Tomaten.

1 Rezept Makkaroniauflauf, 500 g Tomaten.

Die Tomaten werden gewaschen, in dickere Scheiben geschnitten, etwas Salz übergestreut und lagenweise mit den Makkaroni in die Form gefüllt.

Makkaroni- oder Nudelrand mit Gemüse

für 4—6 Personen.

200 g Makkaroni oder Nudeln,
20 g Butter,
½—¾ l Fleischbrühe,
Salz,
nach Belieben: 60—80 g ger. Parmesan- oder Schweizerkäse.

Die Makkaroni oder Nudeln werden mit der Butter, dem Salz in der Brühe gar gekocht. Sie müssen ziemlich fest sein, dann füllt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie an warmer Stelle etwa 10 Minuten stehen, dann stürzt man sie aus. Nach Belieben kann man den Käse dazu geben, wenn die Makkaroni oder Nudeln gar sind.

Man kann diesen Rand innen mit Gemüse wie: Schotengemüse, Rosenkohl füllen und gebräunte Butter dazu reichen.

Makkaroni mit Fruchtsoße

für 4—6 Personen.

200—250 g Makkaroni,
1½ l Wasser,
Zucker,
Salz,
½ l Fruchtsoße.

Die Makkaroni werden in 3—4 cm lange Stücke gebrochen, in kochendem, gesalzenen Wasser in etwa 20—25 Minuten gar gekocht. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen, süßt sie nach Geschmack und gibt sie auf eine Schüssel. Dazu reicht man Fruchtsoße.

Makkaroni mit Apfelmus

für 4—6 Personen.

200—250 g Makkaroni,
1½ l Wasser,
500 g geschälte Aepfel,
80—100 g Zucker,
Salz,
60 g Butter.

Die Makkaroni werden wie vorher abgekocht. Die Äpfel werden mit dem Zucker und wenig Wasser, etwa ⅛ l, zu Mus gekocht und zu den abgetropften Makkaroni gemischt. Man reicht dazu Zucker, Zimt und braune Butter.

Makkaroni mit brauner Butter

für 4—6 Personen.

200—250 g Makkaroni,
Wasser, Salz,
Butter, geriebener Parmesankäse.

Die Makkaroni werden in 3 cm lange Stücke gebrochen, in kochendem, gesalzenen Wasser gar gekocht und auf ein Sieb gegossen. Man gibt dazu braune Butter, Parmesankäse und kann Pökelfleisch, gepökelte Rinderzunge oder Schinken und grünen Salat dazu reichen.

Makkaroni mit Tomatensoße.

Die Makkaroni werden wie vorher gekocht, über ein Sieb gegossen, die Tomatensoße dazu gereicht.

Makkaroni mit Eiern

für 4—6 Personen.

Die Makkaroni werden abgekocht wie vorher. Etwas Butter wird in einer Stielpfanne kochend gemacht, die Makkaroni hineingegeben und 4 mit etwas Wasser verklopfte Eier darüber gegossen, unter vorsichtigem Rühren gar gemacht.

Milchnudeln

für 4—6 Personen.

3 Eier od. 2 Eier u. 4 Eßl. Wasser,
etwa 250—300 g Mehl,
1½ l Milch od. ¾ l Milch, ¾ l Wasser,
Salz,
Butter zur Soße,
Zucker und Zimt.
200—250 g gekaufte Nudeln.

Zu den gut verklopften Eiern tut man so viel Mehl, daß es einen recht festen Teig gibt, den man mit den Händen bearbeitet. Er muß sich schwer zu dünner Platte ausrollen lassen. Es ist gut, wenn man die Platten noch betrocknen läßt, die Nudeln lassen sich dann besser schneiden. Die Platte wird mit Mehl bestreut, in zweifingerbreite Streifen geschnitten, die man übereinanderlegt und in recht feine Fäden schneidet. Die geschnittenen Nudeln werden mit etwas Mehl vermengt. Die Milch kocht man auf, schüttet die Nudeln, etwas Salz hinein und kocht sie unter beständigem Rühren, bis die Masse dickflüssig ist, die Nudeln weich sind, etwa 10—20 Minuten, schüttet sie in eine tiefe Schale. Mit brauner Butter, Zucker und Zimt werden die Nudeln zu Tisch gegeben. Die Reste können in Scheiben geschnitten, in Butter aufgebraten werden.

Gefüllte Nudeln

für 4—6 Personen.

Nudelteig: von 2 Eiern,
etwa 200 g Mehl,
½ Teel. Salz,
20 g Butter.

Man bereitet einen nicht zu festen Nudelteig, rollt den Teig aus, schneidet ihn in etwa 7 cm große Vierecke. In die Mitte derselben legt man einen Teelöffel Quarkfüllung oder feine Fleischfüllung, bestreicht die Ränder mit Ei, klappt eine Ecke über, daß sich ein Dreieck bildet, drückt die Teigränder fest aufeinander und kocht die Nudeln 10 Minuten in Salzwasser.

Süße Quarkfüllung von: 250 g Quark, 1 Ei, 40 g Zucker, 30 g Korinthen. Zu den Nudeln gibt man braune Butter, Zucker und Zimt.

Quarkfüllung mit Schnittlauch von: 250 g Quark, 1 Ei, etwas Salz, gehacktem Schnittlauch. — Zu Nudeln mit Quarkfüllung und Schnittlauch oder Fleischfüllung gibt man braune Butter.

Semmelpasteten

für 4—6 Personen.

6 größere alte Semmel,
⅜ l Milch,
150 g Bratenreste oder Suppenfleisch,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
30 g = 2 Eßl. Mehl,
etwas Fleischbrühe,
1 Eßl. Weißwein,
Zitronensaft,
Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Eigelb,
40 g Butter zum Überstreichen.

Die Semmel werden mit einem Reibeisen abgerieben, ein kleiner Deckel abgeschnitten und mit einem Kartoffellöffel ausgehöhlt, mit der Milch übergossen, in der sie etwas durchweichen müssen. Von Butter, Mehl, Brühe bereitet man eine ziemlich feste Mehlschwitze, schmeckt mit Wein, Zitronensaft, Pfeffer ab und rührt das würflig geschnittene Fleisch vorsichtig herunter und bindet mit Eigelb. Mit dieser Masse werden die Semmel gefüllt, der Deckel heraufgelegt. Die Pasteten werden in eine mit Butter ausgestrichene Stielpfanne (Flinzenpfanne) gesetzt, mit der geschmolzenen Butter übergossen und im Bratofen ¼—½ Stunde gebacken.

Savarin mit Früchten (Hefekranz)

für 8 Personen.

250 g Mehl,
15—20 g Hefe,
⅛ l Milch,
120 g Butter,
35 g Zucker,
3 Eier, 1 Prise Salz.

Man bereitet ein Hefestück, dazu wird Mehl von dem im Rezept angegebenen Mehl genommen. Das übrige Mehl, Eier, Zucker, Salz, das Hefestück werden mit der erwärmten Milch

verrührt, dann die geschmolzene Butter hinzugegeben und der Teig blasig geklopft. In eine vorbereitete Kranzform füllt man den Teig, läßt ihn an warmer Stelle aufgehen und ½—¾ Stunde backen.

Zur Füllung und Verzierung:

20—26 Birnen-, Pfirsich-, Aprikosenhälften oder gemischte Früchte, eingemacht oder geschmort,
von 75 g Aprikosen dicke Marmelade gekocht,
2 Eßlöffel gehackte Pistazien oder Zitronat.

Zum Anfeuchten des Savarin:

⅜ l Flüssigkeit, zubereitet aus:
¼ l Saft der Früchte,
2 Eßl. Weißwein,
2 Eßl. Portwein,
1 Eßlöffel Kirschwasser oder Sherry-Brandy,
½ Teel. Rum,
etwas Vanille.

Der gebackene Savarin wird sofort heiß mit der Flüssigkeit angefeuchtet, dann gleichmäßig mit der Marmelade bestrichen und mit den Pistazien oder Zitronat bestreut; in der Mitte werden die Früchte angerichtet, die mit etwas dickflüssig eingekochtem Saft überzogen werden. Man reicht dazu Weinschaumsoße oder Schlagsahne.

Käseauflauf

für 4 Personen.

10 g Mehl,
¼ l süße Sahne,
1 Messerspitze Salz,
1 Prise weißer Pfeffer,
250 g gerieb. Parmesankäse,
4 Eier.

Das Mehl mischt man mit der Sahne, dem Salz und Pfeffer, kocht dieses unter stetem Rühren auf schwachem Feuer, bis es dick wird. Dann gibt man den Parmesankäse hinzu, schüttet die Masse aus und rührt das Eigelb hinzu. Erst kurz bevor die Speise in den Ofen geschoben wird, gibt man den Eiweißschnee hinzu. Die Form wird nur bis zur Hälfte gefüllt, da die Masse steigt. Man backt die Speise bei nicht sehr starker Hitze etwa 20 Minuten und bringt sie sogleich auf den Tisch.

Käsecreme

für 4 Personen.

3 Eier,
½ l Milch,
5 Eßl. gerieb. Schweizer- oder Parmesankäse.

Man verklopft Eier und Milch gut und rührt sie im Wasserbad, bis sie dicklich sind, gibt den Käse dazu und läßt die Creme einmal aufkochen. Sie wird zu Salzkartoffeln gegeben und als Füllung zu Pasteten benutzt.

Breie.

Roggenschrotbrei

für 4—6 Personen.

1½ l Wasser,
250 g Roggenschrotmehl,
Salz,
Butter oder Speck.

In das kochende Wasser schüttet man an der Seite des Feuers unter beständigem Rühren das Mehl, kocht es langsam ½ Stunde; es muß ein recht fester Brei sein, schmeckt ihn mit Salz ab. Man gibt dazu ausgebratenen Speck oder braune Butter und nach Belieben Zucker und Zimt.

Gersten-, Hafer-, Buchweizengrütze- oder Hirsebrei.

Die Grütze oder Hirse werden nachtüber eingeweicht, dann zum Brei gekocht, wie Roggenschrotbrei. Von Breiresten kann man eine Art „Arme Ritter" herstellen. Der erkaltete, sehr feste Brei wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die in Schrotmehl gewendet und in braunem Fett zu schöner Farbe gebraten werden. Will man sie recht knusperig haben, so schneidet man die Scheiben dünner. Man gibt diese „Armen Ritter" zu Obstsuppen.

Da die Breie leicht anbrennen, ist es gut, sie in die Kochkiste zu stellen oder in irdenem Topf zu kochen.

Milchreis mit Pflaumen

für 4—6 Personen.

250 g Reis,
etwa ½ l Wasser,
¾ l Milch,
Salz,
375 g getrocknete Pflaumen,
Zucker,
Apfelsinenschale,
Zimt,
Kartoffelmehl.

Der Reis wird abgewellt. Wasser, Milch, etwas Salz werden aufgekocht, der Reis hineingeschüttet. Man läßt den Reis aufkochen und an der Seite des Feuers unter öfterem, vorsichtigem Umrühren gar werden. Er wird in eine Schale gefüllt und die gekochten Pflaumen heraufgelegt. Die Pflaumen werden zu Kompott gekocht, siehe: Kompott von getrockneten Pflaumen. Statt der Pflaumen kann man Apfel- oder Stachelbeerkompott nehmen. Der Reis wird mit Zucker und Zimt gereicht.

Da Reis leicht ansetzt, ist es gut, ihn in der Kochkiste gar werden zu lassen, außerdem bleiben die Körner in guter Form, weil ein Umrühren nicht nötig ist.

Kochkiste: 250 g Reis, knapp ½ l Wasser, ¾ l Milch.

Apfelreis (warm)

für 4—6 Personen.

250 g Reis,
1 l Wasser,
1 kg geschälte Äpfel,
Salz, Zucker.

Der abgewellte Reis wird in dem Wasser 10 Minuten gekocht. Die vorbereiteten Äpfel werden in Viertel geschnitten, zum Reis gegeben und vorsichtig gar gekocht (Kochkiste). Dann werden Salz und wenig Zucker dazu gegeben. Man gibt den Apfelreis zu Suppenfleisch, Klops, Karbonade, Kalbsleber, statt der Kartoffeln.

Tomatenreis

für 4—6 Personen.

Fleischbrühereis von 200 bis 250 g Reis,
300—500 g frische Tomaten,
oder 4—6 Eßlöffel eingemacht. Tomatenbrei.

Die vorbereiteten Tomaten werden in Stücke geschnitten, weich gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und zu ziemlich dickem Brei eingekocht und unter den fertigen Fleischbrühereis, der ziemlich trocken ausgequollen sein muß, gemischt. Die Tomaten können auch mit etwas Butter, Zwiebel und Schinkenwürfeln gedünstet, durchgeschlagen und zum Reis gegeben werden.

Tomatenreis gibt man zu Fisch, Hammelfleisch und Rindfleisch.

Klöße.

Allgemeines.

Man bereitet kleine Klöße als Einlagen, größere Klöße als Beigabe zu anderen Speisen oder als selbständige Gerichte, z. B. Apfelklöße. Bei der Zubereitung ist es notwendig, auf die gute Beschaffenheit der Zutaten und auf die richtige Verarbeitung zu achten.

Es ist notwendig, einen Probekloß zu machen. Ist er zu lose, so nimmt man noch etwas Mehl oder Semmel zu dem Teig, ist er zu fest, macht man ihn mit etwas Butter, Milch oder Wasser loser.

Die Flüssigkeit, — Wasser, Milch, Fleischbrühe — in der die Klöße gekocht werden sollen, muß gesalzen werden und unbedingt kochen, wenn man die Klöße eingelegt. Die Klöße müssen im offenen Topf gar gemacht werden.

Einlegen und Kochen der Klöße.

Der Löffel wird zuerst in die kochende Flüssigkeit getaucht, damit er heiß und feucht wird und die Klöße leicht vom Löffel

gleiten. Die Klöße werden von dem Teig länglich mit einem Tee- oder Eßlöffel abgestochen, sofort in die kochende Flüssigkeit gelegt. Man kann auch von festem Teig mit zwei Tee- oder Eßlöffeln zuerst alle Klöße formen, auf ein mit Wasser oder Butter bestrichenes Emaillebrett legen und in das kochende Wasser gleiten lassen. Zu runden Klößen kann man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu einer Rolle formen, in beliebig große Stücke schneiden, diese rund formen. Die einfachen Klöße werden gekocht. Die feinen Klöße, z. B. die mit einem Brühteig bereitet sind, werden in das kochende Wasser gelegt, gleich vom Feuer gezogen und müssen garbrühen. Man überzeugt sich vom Garsein, indem man einen Kloß mit zwei Gabeln auseinanderreißt. Die garen Klöße müssen auf einem Durchschlag abtropfen.

Einfache Mehlklöße

für 4—6 Personen.

250 g = ½ l Mehl,
1 Ei,
1 Eßl. Butter,
⅛ l Milch,
Salz,
nach Belieben 2 gare geriebene Kartoffeln.

In das Mehl gibt man Ei, Salz, Butter, verrührt alles mit der Milch und klopft es zu einem ziemlich festen Klößeteig. Die Klöße werden nach Vorschrift gekocht.

Feine Mehlklöße

für 4—6 Personen.

½ l Milch,
40 g Butter oder Margarine,
25 g Zucker, Salz,
250 g Mehl,
3—4 Eier,
abgeriebene Zitronenschale,
5 bittere geriebene Mandeln.

Milch, Butter, Salz und Zucker werden aufgekocht, das Mehl an der Seite des Feuers schnell unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 5—8 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, damit das Mehl gar wird. Etwas abgekühlt, gibt man Mandeln und nach und nach die Eier dazu. Man kocht die Klöße nach Vorschrift auf schwachem Feuer 5 Minuten.

Man gibt die Klöße zu Backobst oder mit brauner oder zerlassener Butter, Zucker und Zimt.

Mehlklöße mit Pflaumen gefüllt

für 4—6 Personen.

500 g = 1 l Mehl,
¼ l Wasser,
20 g = 1 Eßl. Butter,
2 Eigelb oder 2 Eier,
Salz,
frische entsteinte Pflaumen.

Butter und Wasser werden aufgekocht, über das Mehl gegossen und schnell verrührt, abgekühlt gibt man 2 Eigelb, oder wenn man die Klöße fester haben will, 2 ganze Eier und etwas Salz dazu.

Man drückt in die rund geformten Klöße eine Vertiefung, legt eine Pflaume hinein und formt die Klöße rund. Man kocht die Klöße in Salzwasser 8—10 Minuten. Man gibt braune Butter, Zucker und Zimt dazu.

Apfelklöße

für 4—6 Personen.

500 g Mehl,
1—2 Eier,
¼—⅜ l Wasser oder Milch,
Salz,
500 g gute Äpfel,
1 Eßl. geschmolzene Butter,
Zucker, Zimt, Butter.

Zu dem Mehl gibt man Eier, Salz, verrührt alles mit Wasser oder Milch, gibt die geschmolzene Butter dazu und klopft den Teig, bis er vom Löffel losläßt. Dann schüttet man die geschälten, in recht kleine Stücke geschnittenen Äpfel hinein, vermischt dieselben gut mit dem Teig. Verwendet man saure Äpfel, so müssen sie vorher eingezuckert werden. Die Klöße werden mit einem Eßlöffel abgestochen und in gesalzenes, kochendes Wasser gelegt und nach Vorschrift 10 Minuten gekocht. Es dürfen nicht zu viel Klöße mit einmal in die Pfanne gelegt werden. Man erhält aus der Masse 30 bis 33 Klöße. Man gibt dazu braune Butter, Zucker und Zimt.

Restverwendung: Die Klöße können aufgebraten, Zucker und Zimt dazu gereicht werden.

Birnen und Klöße

für 4—6 Personen.

¾—1 kg Birnen,
250 g Äpfel,
Wasser,
Zucker,
Apfelsinenschale,
Kartoffelmehl,
250 g = ½ l Mehl zu einfachen Mehlklößen,
siehe: einfache Mehlklöße oder Klöße von garen Kartoffeln Grießklöße oder feine Semmelklöße.

Birnen und Äpfel werden geschält, je nach der Größe gespalten oder in vier Teile geschnitten, mit Wasser, Zucker, Apfelsinenschale weich gekocht, mit etwas Kartoffelmehl gebunden, mit wenig Salz abgeschmeckt, dann werden die abgekochten Klöße hineingegeben. Dazu gibt man: geräucherten Schinken, geräuchertes, abgekochtes oder gebratenes Bauchstück, oder gebratene Koteletts.

Mehlklöße mit Speckſoße

für 4—6 Personen.

3 mal das Rezept: Einfache Mehlklöße,	1 mal das Rezept: Speckſoße.

Man reicht dazu gebratenes, geräuchertes Bauchstück.

Klöße mit Backobst

für 4—6 Personen.

Verſchiedene Klöße.	125 g getrocknete Birnen,
Pommersche Klöße,	125 g getrocknete Aepfel,
Karthäuser Klöße,	125 g getrocknete Pflaumen,
Semmel-, Grießklöße,	Zitronenschale,
Hefe-, Mehl- od. Kartoffelklöße,	Wasser,
	Zucker, Kartoffelmehl,

Große Birnen und Äpfel werden durchgeschnitten, Pflaumen können ausgesteint werden. Das Obst wird mit lauwarmem Wasser gewaschen, eingeweicht, mit dem Einweichwasser gekocht. Die Birnen brauchen längere Zeit zum Aufquellen, deshalb kocht man sie zuerst halb weich, gibt dann die Pflaumen, Äpfel, Zitronenschale und etwas Zucker hinzu, das Wasser muß reichlich überstehen. An der Seite des Feuers wird das Obst langsam weich geschmort, es soll möglichst seine Form behalten. Ist das Obst weich, schmeckt man es mit wenig Zucker ab und bindet es mit Kartoffelmehl.

Das Obst wird in eine tiefe Schale geschüttet, die betreffenden Klöße heraufgelegt, dazu gibt man gebratene Koteletts, rohen, abgekochten Schinken, geräuchertes, abgekochtes oder gebratenes Bauchstück.

Feine Semmelklöße

für 4 Personen.

75 g alte Semmel,	20 g Zucker,
30 g süße, geriebene Mandeln,	20 g Mehl,
3 bittere, geriebene Mandeln,	40 g geriebene Semmel,
½ Teel. Salz,	75 g Butter,
etwas abger. Zitronenschale,	2 Eier.

Die Semmel wird eingeweicht, gut ausgedrückt, die Zutaten, bis auf Butter und Eier, dazugegeben und gut verrührt. In die geschmolzene Butter gibt man die Semmelmasse und macht einen Brühteig, verrührt gleich 1 Ei darin und abgekühlt das 2. Ei. Die abgestochenen Klöße werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht. Man gibt die Klöße zu Backobst und frischem, gekochten Obst.

Pommersche Klöße.

500 g = 1 l Mehl, 2 Eier, etwa ½ l Milch od. Wasser, | 5 kleine Semmel, Salz, Butter, Schmalz oder Palmin.

Mehl, Eier, Salz und Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, darunter die in Schmalz gerösteten Semmelbrocken gemischt, die Klöße in kochendes Salzwasser gelegt und in 10 Minuten gar gekocht.

Karthäuser Klöße.

6 Semmel,
½ l Milch,
2 Eier,
etwas Zucker, Zitronenzucker od. Dr. Oetker's Vanillin,
1 Prise Salz.

Die Semmelkruste wird abgerieben und die Semmel durchgeschnitten. Die anderen Zutaten werden verquirlt, die Semmel darin geweicht und in der abgeriebenen Semmel gewendet und in Fett schwimmend hellbraun gebacken. Man gibt dazu Wein-, Fruchtsoße oder Backobst.

Gebackene Igel.

Einmal das Rezept Karthäuser Klöße. Die Semmel bleiben ganz und werden nach dem Panieren mit Mandeln gespickt, dann gebacken und mit Zucker bestreut.

Quarkklöße

für 6 Personen.

1 kg Quark,
80—100 g Kartoffelmehl,
80—100 g Weizenmehl,
80—100 g Zucker,
4 gekochte geriebene Kartoffeln,
1—2 Eier,
1 Teel. Salz,
80 g Korinthen,
60 g Butter, gebräunt,
Zucker, Zimt.

Der Quark muß fein verrieben werden, dann rührt man die übrigen Zutaten dazu, verarbeitet den Teig gut, gibt zuletzt die gut gewaschenen Korinthen dazu. Man kocht einen Probekloß und kocht die Klöße in etwa 5 Minuten gar. Die Klöße werden mit Butter, Zucker und Zimt zu Tisch gegeben.

Hefeklöße
für 6 Personen.

375 g Mehl,
3 Eier,
⅛ l erwärmte Milch,
50 g Butter,
Salz,
etwas Zucker,
30 g Hefe.

Die Hefe wird mit etwas Milch aufgelöst. Mehl, Eier, Salz, etwas Zucker und Hefe verrührt man nach und nach mit der Milch zu einem ziemlich festen Teig, klopft denselben mit einem Holzlöffel tüchtig durch und gießt nach und nach die geschmolzene Butter hinzu. Ist der Teig recht feinblasig, bestreut man ihn mit Mehl, stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen, dann schlägt man ihn wieder mit dem Holzlöffel durch. Ist der Teig zu lose, kann noch Mehl hinzugenommen werden. Man formt mit einem Blechlöffel runde Klöße, so groß wie ein kleiner Apfel, läßt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech nochmals aufgehen und kocht sie in kochendem gesalzenen Wasser in etwa 10 Minuten gar. Man muß nicht zuviel auf einmal kochen, da sie sehr aufgehen. Ein dünnes, spitzes Hölzchen sticht man in einen Kloß, ist dasselbe beim Herausziehen trocken, sind die Klöße gar. Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Man ritzt sie auf der einen Seite etwas auf, um das Zusammenfallen zu verhindern. Diese Klöße können zu Backobst gegeben werden oder mit Fruchtsoße oder brauner Butter, Zucker und Zimt. Man erhält etwa 30 Klöße.

Die Hefeklöße können zu Rinderbraten gegeben werden, dann bleibt der Zucker fort.

Besser ist es, die Klöße in einem Dampftopf zu kochen, oder man spannt ein weißes nasses Tuch straff über eine Pfanne mit gesalzenem kochenden Wasser, legt die Klöße herauf, deckt sie mit einer Schüssel zu und läßt sie in dem Dampf gar werden.

Grießklöße zu Backobst
für 4—6 Personen.

250 g Grieß,
½ l Milch,
50 g Butter,
2—3 Eier,
2 Eßl. Zucker, Salz,
8 bittere, ger. Mandeln oder ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Mit einem Teil der Milch verrührt man den Grieß. Die übrige Milch wird mit Butter und Salz aufgekocht, der verrührte Grieß hineingeschüttet und etwa 10 Minuten auf

dem Feuer gerührt, bis die Masse gar ist und vom Gefäß losläßt. Dann rührt man gleich 1 Ei dazu. Läßt den Teig etwas abkühlen und gibt nach und nach die übrigen Eier, Zucker und Mandeln hinein, schmeckt den Teig ab. Man macht einen Probekloß. Die Klöße werden nach Vorschrift auf schwachem Feuer in 4—5 Minuten gar gekocht.

Klöße von garen Kartoffeln I

für 4—6 Personen.

1 kg gek. geschälte Kartoffeln,
125 g Kartoffelmehl,
1 Eßl. Salz,
⅛ l kochende Milch,
50 g Weißbrot oder 1 Brötchen in Würfeln,
20 g Butter oder Schmalz z. Rösten.

Man streut Kartoffelmehl und Salz über die kalten, geriebenen Kartoffeln, brüht die Masse mit der kochenden Milch, knetet den Teig gut durch und formt runde, große Klöße, in deren Mitte man die gelb gerösteten Semmelwürfel verteilt. Man wendet die Klöße in Kartoffelmehl und kocht sie ¼ Stunde in Salzwasser. Sie können zu Fleisch und Backobst gegeben werden.

Klöße von garen Kartoffeln II

für 4—6 Personen.

750 g mit der Schale gekochte, geschälte Kartoffeln,
100 g Butter oder Margarine,
300 g = ½ l Mehl,
2—4 Eier,
Salz nach Geschmack.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit den erkalteten, geriebenen Kartoffeln, Mehl, ganzen Eiern und Salz gut vermischt. Einen Kloß kocht man zur Probe, ist er zu weich, muß man Mehl, ist er zu fest, etwas Milch hinzunehmen. Die Klöße werden mit dem Eßlöffel in kochendes Salzwasser gelegt und müssen etwa fünf Minuten kochen. Man gibt sie mit Speck, der mit Zwiebeln ausgebraten ist, oder zu Backobst, dann bereitet man nur ½ Rezept. Man kann diese Klöße auch rund formen, wie Klopse, etwa 20—24 Klöße aus dem Teig.

Große Kartoffelklöße mit verschiedener Füllung

für 4—6 Personen.

Ein Rezept: Klöße von garen Kartoffeln II. Man bereitet den Teig, drückt in die rund geformten Klöße eine Vertiefung, füllt einen Teelöffel voll von den verschiedenen Füllungen hinein, oder eine Pflaume, drückt den Teig darüber fest zusammen und formt die Klöße rund, etwa 20—24 Stück aus der Masse und kocht sie in Salzwasser 8—10 Minuten.

Pflaumenmus (festes) oder Marmelade 200 g.

Pflaumen (frische), 20—24 Stück, entsteint, eingezuckert.

Backpflaumen, 20—24 Stück entsteint, weich gekocht, sie müssen ganz bleiben.

Zu den mit Obst gefüllten Klößen gibt man braune Butter, Zucker und Zimt.

Mohnfüllung 1 Rezept, siehe: Mohnfüllung.

Quarkfüllung, von: 350 g Quark, 1 Ei, 50 g Zucker, 30 g Korinthen, 3 bitteren Mandeln, etwas geriebener Zitronenschale. Alles wird gut miteinander vermischt.

Zu den mit Mohn oder Quark gefüllten Klößen gibt man braune Butter und Zucker.

Fleischfüllung von 250 g Klopsfleisch oder 250 g garen, fein gehackten Fleischresten, zubereitet wie Klopsteig, nur ohne Zwiebeln. Zu den mit Fleisch gefüllten Klößen gibt man braune Butter.

Ausgebratene Speckwürfel von 125 g Speck. Man gibt die Klöße zu Backobst.

Geröstete Semmelbröckchen von 2—3 Semmeln. Man gibt die Klöße zu Backobst.

Klöße von garen Kartoffeln II mit Käse

für 4—6 Personen.

Man bereitet ein Rezept Klöße.

Über die fertigen Klöße gießt man etwas braune Butter und streut geriebenen, pikanten Käse über oder

Man gibt in den fertigen Klößeteig 100 g geriebenen, pikanten Käse, kocht die Klöße 8—10 Minuten und gibt braune Butter dazu.

Klöße von garen Kartoffeln II mit Spinat

für 4—6 Personen.

Man bereitet ein ¾ Rezept Klößeteig. 250 g Spinat wird fein gehackt, in etwas Butter gedünstet und mit dem Teig vermischt. Man formt kleinere, längliche oder runde Klöße, kocht sie in Salzwasser gar und gibt sie mit brauner oder zerlassener Butter zu Tisch.

Klöße von garen und rohen Kartoffeln

für 4—6 Perſonen.

500 g mit der Schale gek. geſchälte Kartoffeln,
1½ kg geſchälte, rohe Kartoffeln,
75 g Mehl,
2 Eier,
Salz,
Speck oder Butter,
Zwiebel,
gebratenes geräuch. Bauchſtück.

Die rohen Kartoffeln werden ſchnell in eine Schüſſel gerieben, dann in einem Tuch gut ausgepreßt. Die im Waſſer abgeſonderte Stärke wird wieder zu den Kartoffeln gegeben. Die garen Kartoffeln werden geſchält und gerieben und mit den ausgedrückten, rohen Kartoffeln vermiſcht. Man tut Mehl, Eier und Salz hinzu, arbeitet alles gut durch, kocht einen Kloß zur Probe, iſt er zu feſt, gibt man etwas Waſſer, iſt er zu loſe, gibt man etwas Mehl hinzu. Die Klöße werden länglich geformt, in kochendem Salzwaſſer abgekocht. Zu den Kartoffelklößen gibt man Speck oder Butter mit Zwiebeln ausgebraten.

Eiergerichte.

Eier zu kochen.

Die Eier werden gewaſchen, am beſten mit Waſſer und Salz. Man läßt genügend Waſſer, daß die Eier gut bedeckt ſind, aufkochen, tut die Eier vorſichtig auf einmal hinein, bei vielen Eiern in einem Netz. Pflaumenweiche Eier kocht man 4 Minuten, harte 10 Minuten. Will man die Eier beſonders wohlſchmeckend und leichter verdaulich kochen, ſetzt man ſie mit kaltem Waſſer auf und läßt ſie aufkochen, ein weiches Ei läßt man 1—2 Minuten, ein pflaumenweiches Ei 2—3 Minuten, ein hartes Ei 5 Minuten nachbrühen. Ein hartes Ei zur Verzierung läßt man 5 Minuten kochen und 8 Minuten brühen. Bei ſcharfem und längerem Kochen bildet ſich ein dunkler Rand um das Eigelb, das Eiweiß wird hornartig und dadurch ſchwer verdaulich. Nach dem Kochen legt man die Eier einen Augenblick in kaltes Waſſer, die Schale löſt ſich dann beſſer ab. Zu harten Eiern kann man einen Zuſatz von Senf, Moſtrich, Sardellen oder Senfſoße geben, um ſie leichter verdaulich zu machen.

Hart gekochtes Eigelb allein gekocht.

Braucht man nur ein hart gekochtes Eigelb und nicht das gekochte Eiweiß, so sondert man das rohe Eigelb vom rohen Eiweiß. Tut in einen Schöpflöffel etwas heißes Wasser und läßt das Eigelb hineingleiten, hält den Löffel in eine Pfanne mit kochendem Wasser und läßt das Eigelb hart werden oder man kocht es in der Eierschale langsam in wenig Wasser und verwendet es dann.

Verlorene Eier (Falleier).

In kochendes Salzwasser gießt man ein wenig Essig, knickt das rohe Ei ein und bricht es schnell unmittelbar über dem kochenden Wasser auseinander oder man schlägt das rohe Ei in einen Holzlöffel und kippt es schnell in das kochende Wasser. Man läßt die Eier 5—8 Minuten langsam kochen. Nachdem man die Eier herausgenommen hat, beschneidet man sie sauber.

Spiegeleier oder Setzeier.

Man bereitet sie in einer irdenen oder emaillierten Setzeierpfanne. Man läßt etwas Butter in den Vertiefungen heiß werden, schlägt vorsichtig die Eier hinein, damit das Gelbe nicht zerreißt, streut Salz auf das Eiweiß und läßt sie auf schwachem Feuer, bis das Weiße fest geworden ist.

Die Spiegeleier können auch in der Stielpfanne bereitet werden, indem man in kochende Butter vorsichtig die Eier hineingleiten läßt und weiter verfährt wie oben. Die fertigen Eier werden auseinandergeschnitten.

Soleier.

Die Eier werden langsam 8—10 Minuten gekocht. Die Schale wird ringsum geknickt, die Eier 24—30 Stunden in erkaltetes, scharfes Salzwasser oder salzige Fleischbrühe gelegt.

Gefüllte Eier.

4 Eier,
1 Eßl. Speiseöl,
3 Sardellen,
½ geschälte, geweichte Semmel,
Salz, Essig,
Cayennepfeffer,
1 Scheibe geräuchert. Schinken.

Die hart gekochten Eier werden geschält, der Länge nach gespalten, die Eigelb herausgenommen. Die gut zerdrückten

Eigelb mischt man mit dem Speiseöl, einer sehr fein gehackten Sardelle, der Semmel, dem gehackten Schinken, Essig, Salz, Cayennepfeffer nach Geschmack und gibt zuletzt etwas Kapern hinein, dann füllt man die Masse etwas erhöht in die Eierhälften und verziert mit Sardellen, Gurken und Kapern.

Rühreier

für 1 Person 2—3 Eier.

2 Eier,
2—4 Eßl. Milch oder Wasser,
1 Teel. Butter,
Salz und Pfeffer.

Die Eier werden mit der Milch und etwas Salz gut verquirlt. Dann tut man die Butter in eine Stielpfanne, läßt sie zergehen und schüttet die Eier hinein. Sobald sie sich an den Boden der Pfanne angesetzt haben, werden sie mit einem Eßlöffel immer wieder abgeschabt, bis die ganze Masse nach Wunsch fest ist. Dann wird das Rührei auf einen Teller oder eine Schüssel gelegt. Zum Rührei gibt man kalte Beilage, Bratkartoffeln.

Rührei mit Bücklingen.

Auf die entgräteten Bücklinge schüttet man die fertigen Rühreier.

Rührei mit Schnittlauch.

Die fertigen Rühreier werden mit gehacktem Schnittlauch vermengt und bestreut.

Rührei mit Morcheln.

Die vorbereiteten Morcheln, siehe: Morcheln vorbereiten, werden einmal abgewellt, grob gehackt, mit Butter, Salz und Pfeffer auf dem Feuer kurz eingekocht. Die Morcheln gibt man auf eine Schüssel und schüttet die fertigen Rühreier darüber.

Eier mit Mayonnaisensoße

für 4 Personen.

4—6 Eier,
¼ l Mayonnaisensoße.

Die Eier werden hart gekocht, abgeschält, einmal durchgeschnitten. Die Soße füllt man auf eine kleine, runde oder längliche Schale und legt die warmen Eihälften darauf, verziert mit Petersilie oder grünem Salat.

Eier mit Schinken und Mayonnaisensoße

für 4 Personen.

Butter,
4 Eier,
65 g gekocht., gehackt. Schinken,
40 g geriebener Parmesan- od. Schweizerkäse,
¼ l Mayonnaisensoße.

4 Tassenköpfe werden mit Butter ausgestrichen, in jeden ein Ei getan. Der Schinken wird mit dem Käse vermischt und auf die Eier gelegt. Die Tassenköpfe werden in kochendes Wasser gestellt, zugedeckt und 10 Minuten langsam gekocht. Die Eier werden vorsichtig auf eine flache Schale gestürzt, mit grüner Petersilie und Tomatenscheiben verziert. Man reicht dazu Mayonnaisensoße.

Eier auf Herzoginnenart

für 6 Personen.

250 g rohe Kartoffeln,
½ Eßl. Butter,
1 Ei,
1 Teel. Parmesankäse,
Salz.

Von den Zutaten wird ein Kartoffelbrei hergestellt.

Pilzfarce: 65 g getrocknete, geweichte Steinpilze werden gar gekocht, gehackt, in 1 Eßl. Butter gedünstet, ½ Teel. Mehl übergestäubt, 1 Eßl. Fleischbrühe aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Statt der Steinpilze können Morcheln oder Pfefferlinge genommen werden.

6 verlorene Eier, 4—6 Minuten gekocht,

½ Rezept Bechamellesoße.

Man spritzt auf ein gebuttertes Blech Ringe von dem Kartoffelbrei, überbackt sie hellgelb, gibt sie auf die Anrichteplatte und füllt sie mit Pilzfarce, legt darauf ein verlorenes Ei, überzieht dasselbe mit der Bechamellesoße und streut etwas grüne, gehackte Petersilie oder gehackte Pilze über.

Eierkroquettes.

¼ l dick gekochte, mit Salz und Maggi's Würze abgeschmeckte Bechamellesoße wird mit 5 hart gekochten, grob gehackten Eiern vermischt. Man formt von der erkalteten Masse 4 cm lange und 2 cm breite Röllchen, paniert sie zuerst in Mehl, Eiweiß und geriebener Semmel und backt sie in Fett schwimmend.

Eierfrikassee

für 4 Personen.

4 hart gekochte Eier,
400 g geputzte Spargel und Blumenkohl, Mohrrüben, Erbsen, Pilze,
⅜ l Frikasseesoße,
½ Rezept Semmelfarce zu Frikassee.

Die Eier werden in 4 Teile geschnitten. Von der Semmelfarce Klößchen geformt und gekocht. Das Gemüse wird ge-

kocht, geteilt oder in Stücke geschnitten. Die Frikasseesoße wird bereitet wie zum Kalbfrikassee. Die Gemüse und Klößchen kocht man nun in der Soße vorsichtig auf, gibt zuletzt die Eier dazu.

Verzierung: abgekochte Gemüse und Klößchen.

Käse-Eierspeise.

Man streicht eine niedrige Auflaufform oder einen tiefen Teller stark mit guter Butter aus, belegt den Boden mit dünnen Weißbrotscheiben, darüber legt man dünne Scheiben Schweizerkäse, diese bedeckt man mit aufgeschlagenen Eiern — die Eigelb müssen ganz bleiben — streut etwas Salz über, stellt die Speise in den Bratofen und läßt sie bei nicht zu scharfer Hitze darin, bis das Eiweiß fest wird.

Man kann auch den Boden der Auflaufform mit leicht angebratenen Bauchstückscheiben belegen, dann streicht man die Form nicht mit Butter aus.

Kiebitzeier.

Man muß die Eier schwemmen, um zu prüfen, ob sie frisch sind. Man legt eins nach dem andern in kaltes Wasser. Die frischen Eier sinken schnell zu Boden, die angebrüteten schwimmen oben. Die Kiebitzeier werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, 10 Minuten nicht zu scharf gekocht. Nach dem Kochen muß das Eiweiß bläulich und klar sein. Hat es ein gelbliches Aussehen, so ist das Ei nicht zu gebrauchen. Die Eier werden in einer erwärmten, gefalteten Serviette angerichtet.

Kalte, süße Speisen.

Flammeri ist eine gekochte, süße, in einer Form oder Schüssel erkaltete Speise — die auch gestürzt werden kann — zu der man Frucht-, Vanille- oder Schokoladensoße gibt.

Jeder Flammeri besteht aus:

Grundlage — Mahlerzeugnisse, Stärkemehle.
Flüssigkeit — Wasser, Milch, Fruchtsaft.
Geschmackgebende Zutaten — Zucker, Zitrone, Vanille, Mandeln, Schokolade.
Bindemittel — Eigelb.
Lockerungsmittel — Eiweiß.

Mengenverhältnis:

für 4—6 Personen.

1 l Flüssigkeit,	1—2 Eier,
80—120 g Mahlerzeugnisse,	Zucker, ½ Teel. Salz.

Herstellung:

Die Flüssigkeit mit den geschmackgebenden Zutaten aufkochen, die Mahlerzeugnisse hineingeben, die Stärkemehle mit etwas von der angegebenen Flüssigkeit verrühren, auf schwachem Feuer unter Rühren 5—15 Minuten kochen. Die Eigelb werden schnell untergerührt, zuletzt der Eiweißschnee, der einmal aufkochen muß. Der Flammeri wird in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt.

Creme ist eine kalte, süße, lockere Speise, auf kaltem oder warmem Wege hergestellt, die meistens mit Gelatine gebunden, in Glasschalen, oder aus Formen gestürzt, gereicht wird.

Creme auf kaltem Wege hergestellt, besteht aus:

Eiern, Zucker, geschmackgebenden Zutaten.
Bindemittel — Gelatine, Agar-Agar oder Hausenblase.
Lockerungsmittel — Eiweißschnee oder Schlagsahne.

Mengenverhältnis:

für 1 Person.

1 Eigelb,	20 g = 1 Eßl. Zucker,
1 Eiweiß zu Schnee geschlagen,	Blatt = 2 g Gelatine.

Herstellung:

Gelatine wird ¼ Stunde eingeweicht. Eigelb und Zucker werden 15—20 Minuten schaumig gerührt, die geschmackgebenden Zutaten dazugegeben. Die geweichte Gelatine wird aus dem Wasser genommen, in einem Schälchen heiß gestellt, dadurch gelöst und sofort heiß mit einmal in die Creme gegeben. Fängt die Creme an dicklich zu werden, muß der Eiweißschnee schnell untergerührt und die Masse sofort in die Glasschale oder Form gefüllt und kalt gestellt werden.

Creme auf warmem Wege hergestellt besteht aus:

Eiern, Zucker.
Geschmackgebenden Zutaten.
Flüssigkeit — Wasser oder Milch.
Bindemittel — Gelatine, Agar-Agar, Hausenblase od. Mehl.
Lockerungsmittel — Eiweißschnee oder Schlagsahne.

Mengenverhältnis:
für 1 Person.

1 Eigelb,	1—2 Blatt = 2—3 g Gelatine,
30—40 g Zucker,	1 Eiweißschnee oder
4—6 Eßl. Flüssigkeit,	2—3 Eßl. Schlagsahne.
geschmackgebende Zutaten,	

Herstellung:

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt.

Flüssigkeit und geschmackgebende Zutaten werden aufgekocht, allmählich zu Eigelb und Zucker gegeben und auf dem Feuer unter Rühren bis zum Kochen gebracht.

Gelatine wird ¼ Stunde eingeweicht, abgetropft in die heiße Masse gegeben; diese muß kalt gestellt werden und unter Rühren dicklich werden, dann zieht man schnell Eiweißschnee oder Schlagsahne herunter und füllt die Creme in eine Glasschale oder Form.

Dickt eine Creme zu sehr, bevor Eiweißschnee oder geschlagene Sahne hineinkommt, kann sie durch Erwärmen wieder gelöst werden. Für das Gelingen der Cremes ist es wesentlich, daß man zur richtigen Zeit Eiweißschnee oder Schlagsahne unter die Masse zieht.

Die fertige Creme wird in eine Glasschale oder eine Form gefüllt, aus letzterer nach dem Erkalten ausgestürzt.

Cremes, die mit Schlagsahne hergestellt sind, und Buttercremespeisen können besonders gut aussehend angerichtet werden, wenn man sie in eine Kuppelform füllt. Zu diesen Cremes nimmt man ein Blatt Gelatine mehr, als im Rezept angegeben ist. Die Masse wird am besten auf Eis gestellt, ist sie dicklich, kann man sie in ⅔ zu ⅓ teilen und den größeren Teil in die auf Eis gestellte Form füllen und am Rande etwa 2 cm dick nach oben streichen, den kleineren Teil rosa färben, nach Belieben Früchte hineingeben und in die Form füllen, dann kaltstellen. Die Creme kann in 3 Teilen verschieden gefärbt, lagenweise in die Form gefüllt werden. Ausgestürzt verziert man die Speise mit Schlagsahne, Eiswaffeln, Früchten, Makronen.

Süße Gelees mit Gelatine

sind kalte, durchsichtige, süße Speisen, die aus Wein, Fruchtsäften, Wasser mit Zucker und Gelatine hergestellt, in Glasschalen oder aus Formen gestürzt, gereicht werden.

Mengenverhältnis: für 2 Personen ¼ l Flüssigkeit, Zucker, 8—12 g Gelatine.

Herstellung: Zucker und Wasser werden klar gekocht, die geweichte Gelatine darin gelöst, Wein oder Fruchtsaft dazugegeben.

Zu Gelee in Glasschalen nimmt man weniger Gelatine; für ausgestürztes, besonders mit Einlage von Früchten hergestelltes Gelee nimmt man mehr Gelatine.

Flancs sind kalte Speisen von Fruchtbrei hergestellt, siehe: Apfel- und Aprikosenspeise, sie werden in Formen gefüllt und erkaltet gestürzt.

Vorbereitung der Formen.

Die Formen sind stets vor der Herstellung der Speisen vorzubereiten. Man verwendet Formen aus Glas, Porzellan, Metall.

Formen zu Flammeris werden mit kaltem Wasser ausgespült.

Formen zu Cremes werden mit Öl ausgestrichen und Puderzucker ausgestreut, oder man bereitet die Form gar nicht vor und taucht sie vor dem Ausstürzen mit der Speise einen Augenblick in heißes Wasser.

Gallerte.

Gelatine wird aus Knochen, Häuten, Sehnen, Knorpeln gewonnen. Es gibt weiße und rote Gelatine und darin verschiedene Sorten. Man muß die beste Gelatine verwenden, da die geringeren Sorten nicht so viel Gallertstoff enthalten und den Speisen einen schlechten Geschmack geben. Gute Gelatine muß durchsichtig und dünn sein und ein Blatt etwa 2 g wiegen, rote Gelatine ist etwas schwerer.

Gelatine wird in reichlich kaltem Wasser ¼ Stunde geweicht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet.

a) Zu Cremes auf kaltem Wege hergestellt wird die geweichte, abgetropfte Gelatine in einem Schälchen heiß gestellt, mit dem eingezogenen Wasser löst sie sich und wird sofort heiß auf einmal unter Rühren in die Creme gegeben.

b) Zu Cremes und Gelees auf heißem Wege hergestellt wird die geweichte, abgetropfte Gelatine gleich zu der heißen Creme oder dem Gelee gegeben.

c) Zu Aspiks wird die geweichte, abgetropfte Gelatine gleich zu der heißen Brühe gegeben.

Die Menge der Gelatine richtet sich nach der Jahreszeit, der Art des Anrichtens und ob die Speisen längere oder kürzere Zeit bis zum Gebrauch stehen bleiben. Die Cremes oder Aspiks können gestürzt oder in Glasschalen gereicht werden.

Hausenblase oder Agar-Agar können statt Gelatine verwendet werden. Die beste Sorte Hausenblase wird aus der Schwimmblase des Störs, Hausen oder Sterlet bereitet. Die Hausenblase muß eine durchsichtige, silberweiße Farbe haben, geruch- und geschmacklos sein. Auf ¼ l Flüssigkeit rechnet man 8 g Hausenblase, dieselbe löst sich schwer auf; sie muß klein gestoßen oder geschnitten und mit kalter Flüssigkeit geweicht und dann gekocht werden.

Agar-Agar ist eine Algenart von gallertartiger Beschaffenheit. 1 Stange wiegt etwa 7—8 g und reicht für ¾ bis 1 l Flüssigkeit. Agar-Agar wird ½ Stunde in kaltem Wasser geweicht, die schwammige, aufgelöste Masse läßt man abtropfen, zerteilt sie in kleine Stücke und kocht sie mit etwas Wasser ½ Stunde.

Schlagsahne zu Schaum zu schlagen.

Das Maß der Schlagsahne ist immer von ungeschlagener Sahne gerechnet. Um Schlagsahne zu Schaum zu schlagen, braucht man sehr fette, süße Sahne, die, bevor sie geschlagen wird, 1 Stunde in Eis oder kaltem Wasser stehen muß. Sie wird mit einem Schneebesen in einer tiefen irdenen oder Porzellanschüssel oder in einem Messingkessel zu Schaum geschlagen. Die geschlagene Sahne wird ungesüßt in Cremes gegeben.

Zur Verzierung von Speisen oder Torten, zur Füllung von Kuchen wird die geschlagene Sahne mit Zucker und Vanille abgeschmeckt.

Schlagsahne billiger herzustellen. Auf ½ l Schlagsahne 3 Eiweißschnee, Vanille, Puderzucker, vier Blatt weiße Gelatine. Die Gelatine wird geweicht, an heißer Stelle gelöst. Die geschlagene Sahne wird mit dem steifen Eiweißschnee gemischt, abgeschmeckt, dann die gelöste heiße Gelatine schnell heruntergezogen.

Kaffee-Extrakt zubereiten.

Wenn Kaffee-Extrakt zu Speisen und Eis verwendet wird, rechnet man zu ¼ l Extrakt etwa 60 g Kaffee und gießt ⅜ l Wasser auf, weil in dem Kaffeesatz Wasser zurückbleibt.

Flammeris.

Mondaminflammeri

für 6 Personen.

1 l Milch, | 1—2 Eier,
80 g Mondamin oder Gustin, | 100 g Zucker,

5 g = ½ Teel. Salz,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker oder
50 g süße, geriebene Mandeln,
½ l Fruchtsoße.

Mit etwas kalter Milch verrührt man das Mondamin und Eigelb. Die übrige Milch kocht man mit Zucker, Salz, Vanillin auf, zieht sie zur Seite, gibt das eingerührte Mondamin dazu und läßt es unter beständigem Rühren 5 Minuten kochen, gibt den Eiweißschnee dazu, läßt einmal aufkochen. Die Masse wird in eine gespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und Fruchtsoße dazu gegeben.

Grießflammeri

für 6 Personen.

1 l Milch,
120 g grober Grieß,
100 g Zucker,
10 bittere geriebene Mandeln,
oder ½ abger. Zitronenschale,
5 g = ½ Teel. Salz,
1—2 Eier,
½ l Fruchtsoße.

Mit etwas Milch verrührt man den Grieß. Die übrige Milch kocht man mit Zucker, Mandeln, Salz auf, zieht sie zur Seite, gibt den eingerührten Grieß dazu und kocht ihn unter Rühren etwa ¼ Stunde, dann werden die mit etwas Wasser verklopften Eigelb dazu gerührt, einmal aufgekocht und der Eiweißschnee an der Seite des Feuers dazugegeben und ebenfalls einmal aufgekocht. Dann wird der Flammeri in eine gespülte Form geschüttet, erkaltet ausgestürzt und Fruchtsoße dazu gegeben.

Mondamin- oder Grießflammeri mit Obst (Tutti-frutti)

für 6 Personen.

Man bereitet den Flammeri, nur etwas loser, mit 70 g Mondamin oder 100 g Grieß und je 80 g Zucker. Ein Kompott von 500 g Obst (Äpfeln, Kirschen, Pflaumen, Stachelbeeren) füllt man in eine Schale und gibt den etwas abgekühlten Flammeri darüber.

Eiweißflammeri mit Weizenmehl

für 6 Personen.

¾ l Milch,
125 g bestes Weizenmehl,
60 g süße, geriebene Mandeln,
2 g bittere, gerieb. Mandeln,
100 g Zucker,
etwas Salz,
10 Eiweiß,
1 l Fruchtsoße.

Weizenmehl wird mit etwas kalter Milch eingerührt. Die übrige Milch wird mit Mandeln, Zucker, Salz aufgekocht, das eingerührte Weizenmehl unter Rühren zu der kochenden Milch gegossen und aufgekocht, der Eiweißschnee wird hinzugegeben, die Masse noch einmal aufgekocht, in eine Porzellanform gefüllt und nach dem Erkalten ausgestürzt. Man gibt Fruchtsoße dazu.

Zitronenflammeri

für 6 Personen.

½ l Wasser, ½ l Apfelwein,
80 g Mondamin oder Gustin,
½ abgeriebene Zitronenschale,
150 g Zucker,
1 Prise Salz,
3 Eier,
Saft von 2—3 Zitronen,
½ l Fruchtsoße.

Das Mondamin wird mit den Eigelb und etwas Wasser glatt gerührt. Das übrige Wasser, Zitronenschale, Zitronensaft, Apfelwein, Salz, Zucker wird aufgekocht, unter Rühren das Mondamin dazu gegeben und 5 Minuten gekocht, der Eiweißschnee hinzugetan, einmal aufgekocht. Die Masse wird in eine gespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und Fruchtsoße dazu gegeben.

Weinflammeri

für 6 Personen.

½ l Wasser,
80 g Mondamin oder Gustin,
½ l Weißwein od. Apfelwein,
Saft von ½ Zitrone,
½ abgeriebene Zitronenschale,
3 Eier, 1 Messerspitze Salz,
150 g Zucker,
½ l Fruchtsoße.

Zubereitung wie Zitronenflammeri.

Rhabarberflammeri

für 6 Personen.

500 g Rhabarber, vorbereitet,
½ l Wasser,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
125—150 g Zucker,
100 g Mondamin oder Gustin,
etwas Salz.

Mondamin wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt. Der gewaschene Rhabarber wird in Stücke geschnitten, mit ½ l Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben, dann mit Zucker und Vanillin aufgekocht. An der Seite des Feuers wird unter Rühren Mondamin dazu gegeben und in 5 Minuten gar gekocht. Man füllt die Masse in eine gespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten. Dazu gibt man Vanillesoße.

Man kann zwei Eiweißschnee unter die Masse rühren.

Roter Saftflammeri (Rote Grütze)

für 6 Personen.

¾ l Himbeersaft,
¼ l Wasser,
90 g Kartoffelmehl oder
Mondamin, Sago od. Gustin,
½ l Vanillesoße.

Das Kartoffelmehl wird mit etwas Himbeersaft glatt gerührt, der übrige Saft mit dem Wasser aufgekocht und unter Rühren das Kartoffelmehl dazu gegeben. Auf schwachem Feuer läßt man aufkochen, unter Rühren in 5 Minuten gar brühen. Man gießt die Masse in eine gespülte Form oder Schale. Die erkaltete Speise wird gestürzt. Verwendet man Saft von frischen Früchten, so muß nach Geschmack Zucker dazu genommen werden. Hierzu gibt man Vanillesoße.

Rote Grütze

für 4—6 Personen.

½ l Wasser,
½ l Himbeer-, Kirsch- oder Johannisbeersaft,
120 g Grieß,
1 Prise Salz,
½ l Vanillesoße oder Milch.

Wasser und Saft werden zusammengegossen. Einen Teil davon behält man zum Verrühren des Grieß. Die übrige Flüssigkeit wird aufgekocht, dann kommt der verrührte Grieß und eine Prise Salz hinzu. Die Masse wird auf gelindem Feuer beständig gerührt, etwa eine Viertelstunde, bis der Grieß gar ist; dann füllt man denselben in eine gespülte Form und stürzt nach dem Erkalten. Man kann die Masse auch abgekühlt in eine Glasschale füllen. Man gibt dazu Vanillesoße oder Milch. Es können auch frische Früchte durchgestrichen verwendet werden.

Aprikosengrütze

für 4—6 Personen.

1⅛ l Wasser,
125 g getrocknete Aprikosen,
120 g Grieß,
125—150 g Zucker,
1 Prise Salz,
½ l Vanillesoße oder Milch.

Die gewaschenen Aprikosen werden nachtüber mit ¾ l Wasser eingeweicht, mit dem Einweichwasser gar gekocht und durchgeschlagen. Der Grieß wird mit etwas Wasser eingerührt. — Das übrige Wasser (⅜ l) wird mit dem Aprikosenbrei, dem Zucker vermischt, dies muß zusammen 1 l ergeben. Die Masse wird aufgekocht, der Grieß dazugegeben und in 10 bis 15 Minuten gar gekocht, nötigenfalls mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Die Speise füllt man in eine gespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten oder man gibt sie etwas abgekühlt in eine Glasschale. Man reicht dazu Vanillesoße oder Milch.

Rhabarber-, Stachelbeer-, Pflaumen- oder Erdbeergrütze
für 4—6 Personen.

½ l Wasser,
500 g Früchte,
120 g Grieß,
125—150 g Zucker,
1 Prise Salz,
½ l Vanillesoße oder Milch.

Der gewaschene, in Stückchen geschnittene Rhabarber oder die ausgesteinten Pflaumen, die von Stielen und Blüten befreiten Stachelbeeren, oder die Erdbeeren werden mit Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben, dann mit dem Zucker aufgekocht. Die Masse muß 1 l ergeben. Der Grieß wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt. An der Seite des Feuers wird unter Rühren der Grieß dazugeschüttet und in 10—15 Minuten gar gekocht. Die Speise füllt man in eine gespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten oder man kann die Masse auch etwas abgekühlt in eine Glasschale füllen. Man gibt dazu Vanillesoße oder Milch.

Schokoladenflammeri
für 4—6 Personen.

¾ l Milch,
65 g Mondamin, Gustin oder 75 g Grieß,
125 g geriebene Schokolade,
25 g Kakao,
60 g Zucker,
1 Prise Salz,
½ Stange Vanille oder ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Mondamin oder Grieß werden mit etwas kalter Milch glatt gerührt. Schokolade, Kakao, Zucker, Vanille, Salz werden mit der übrigen Milch aufgekocht. An der Seite des Feuers wird unter Rühren Mondamin oder Grieß dazu gegeben. Mondamin läßt man 5 Minuten und Grieß ¼ Stunde kochen. Man kann den Schnee von 2—3 Eiweiß zuletzt zugeben, doch muß derselbe aufkochen. Der Flammeri wird in eine gespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und Schlagsahne oder Vanillesoße dazu gegeben.

Reisflockenflammeri
für 4—6 Personen.

1 l Milch,
160 g Reisflocken,
100 g Zucker,
30 g = 1½ Eßl. Butter,
etwas abger. Zitronenschale,
12 süße, 6 bittere, gerieb. Mandeln,
3 Eier,
5 g = ½ Teel. Salz.

Die Reisflocken werden mit etwas kalter Milch glatt gerührt. Die übrige Milch wird mit Zucker, Butter, Zitronenschale, Mandeln aufgekocht. An der Seite des Feuers werden die Reisflocken hineingegeben, unter Rühren aufgekocht und an der Seite des Feuers in 3 Minuten gar gebrüht, bis die Masse dick ist, dann werden die mit 2 Eßl. Wasser verklopften Eigelb hinzugegeben und zuletzt der Eiweißschnee, derselbe muß einmal aufkochen. Der Flammeri wird in eine gespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit Fruchtsoße zu Tisch gegeben. Man kann den Flammeri mit Mandeln spicken.

Marzipanflammeri

für 4—6 Personen.

1 l Milch,
Roseneſſenz, 6 Eigelb,
125 g süße Mandeln,
125 g Zucker,
100 g Kartoffelmehl, Mondamin oder Gustin,
1 Prise Salz,
½ l Fruchtsoße.

Die Hälfte der Milch wird aufgekocht. Mit der anderen Milch vermischt man die mit Mandeln, Zucker, Kartoffelmehl und Salz verrührten Eigelb, gibt die kochende Milch dazu, nimmt diese Masse auf das Feuer und kocht sie unter Rühren etwas dick, gibt zuletzt einige Tropfen Roseneſſenz dazu, füllt sie abgekühlt in eine Glasschale. Man gibt dazu Fruchtsoße.

Welfenflammeri

für 4—6 Personen.

⅝ l Milch,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
¼ abgeriebene Zitronenschale,
40 g Zucker,
40 g Mondamin oder Gustin,
4 Eiweißschnee,
1 Prise Salz,
zur Soße:
4 Eigelb,
75 g Zucker,
Saft von ½ Zitrone,
$^3/_{16}$ l Apfelwein od. Weißwein,
6 g Mondamin oder Gustin.

Mit etwas kalter Milch verrührt man das Mondamin. Die übrige Milch kocht man mit den geschmackgebenden Zutaten auf, gibt das Mondamin hinzu und läßt es unter beständigem Rühren 5 Minuten kochen, dann gibt man den Eiweißschnee dazu, läßt noch einmal aufkochen und füllt die etwas abgekühlte Masse in eine Glasschale.

Zur Soße werden die Zutaten verquirlt, dann auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis zum Kochen geschlagen, etwas abgekühlt über den Flammeri gegossen und kalt gestellt.

Cremes auf kaltem Wege hergestellt.

Zitronencreme

für 6—8 Personen.

120 g Zucker,
6 Eier,
Saft von 2 Zitronen,
½ abgeriebene Zitronenschale,
12 g weiße Gelatine.
4 Eßl. Wasser oder Wein.

Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt, der Zitronensaft, die Zitronenschale und die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine, das Wasser dazu getan. Ist die Masse dickflüssig, wird schnell der Eiweißschnee heruntergerührt, in eine Glasschale gefüllt.

Verzierung: ⅛—¼ l Schlagsahne, Früchte, Gelee.

Apfelsinencreme I

für 6—8 Personen.

120 g Zucker,
6 Eier,
Saft von 2 Apfelsinen,
Saft von 1 Zitrone,
1 abgerieb. Apfelsinenschale,
12 g weiße Gelatine.

Zucker und Eigelb werden in ¼—½ Stunde schaumig gerührt, der Zitronen- und Apfelsinensaft, die Apfelsinenschale und die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine hinzugegeben. Ist die Masse dickflüssig, wird schnell der Eiweißschnee heruntergerührt und in eine Glasschale gefüllt.

Verzierung: Apfelsinen, Fruchtgelee oder ⅛—¼ l Schlagsahne.

Bananencreme I

für 6 Personen.

6—8 Bananen,
Saft von 2 Apfelsinen,
40 g Zucker,
2 Eßl. Arrak,
9—12 g weiße Gelatine,
⅜ l Schlagsahne,
2 Bananen und ⅛—¼ l Schlagsahne z. Verzierung.

Die Bananen werden geschält und roh durch ein Sieb gestrichen, mit den übrigen Zutaten gemischt. Die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine wird hinzugegeben; wenn die Masse erkaltet und dickflüssig ist, wird die Schlagsahne heruntergerührt und in eine Glasschale gefüllt und verziert.

Morgenröte

für 6—8 Personen.

Kompott von:
500 g Aepfeln oder Stachelbeeren oder 100 g Apfelschnitten,
4 Eier, 80 g Zucker,
4 g weiße Gelatine,
4 g rote Gelatine,
3 Eßl. Wasser,
¼ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
¼ l Schlagsahne z. Verzierung.

Das erkaltete Kompott legt man in eine Glasschale, rührt dann die Eigelb mit dem Zucker in ½ Stunde schaumig, gibt die Vanille, die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine, das Wasser hinzu. Ist die Masse dickflüssig, wird schnell der Eiweißschnee heruntergerührt. Diese Masse füllt man schnell auf das Kompott; ist sie steif geworden, verziert man mit der geschlagenen Sahne und streut rotgefärbten Zucker über. Nimmt man Kirsch- statt Apfelkompott, dann wird weiße Gelatine verwendet.

Götterspeise

für 6 Personen.

⅜ l Himbeersaft,
10 g weiße Gelatine,
½ Rezept Zitronencreme, kalt hergestellt,
¼ l Schlagsahne,
Zucker, Vanillin,
10 Baiserkuchen.

Die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine wird zu dem Himbeersaft gegossen, in eine Glasschale gefüllt. Ist das Gelee erstarrt, füllt man die oben angeführte Menge der Zitronencreme auf, ist auch diese erstarrt, streicht man nicht zu dick einen Teil der geschlagenen Sahne darüber, die mit Zucker und Vanillin abgeschmeckt ist, ordnet darauf die Baiserkuchen und verziert mit der übrigen Schlagsahne. Von dem Himbeergelee nimmt man aus der Mitte, ehe die Zitronencreme heraufgegeben wird, etwas zur Verzierung heraus. Statt des Himbeergelees kann man ½ Rezept Weingelee bereiten, das nur mit 10 g Gelatine zubereitet wird.

Makai

für 6 Personen.

½ l saure Sahne,
50 g süße, gerieb. Mandeln,
2 bittere, geriebene Mandeln,
3—4 Eßl. Zucker,
Zitronensaft nach Geschmack,
10 g weiße Gelatine,
150 g Aprikosen- oder Johannisbeermarmelade.

Die saure Sahne wird zu Schaum geschlagen, die geriebenen Mandeln, Zucker, Zitronensaft und zuletzt die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine dazugegeben. Die Masse wird in eine Glasschale gefüllt und muß steif werden, dann wird die Marmelade heraufgestrichen. Nach Belieben kann man die Speise mit gehackten Mandeln oder gehackten Pistazien bestreuen. Die Speise muß recht kalt gestellt werden.

Eiweißspeise mit Preißelbeeren

für 6 Personen.

4 Eiweiß,
8 Eßl. Preißelbeeren,
3—4 Eßl. Zucker.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, Preißelbeeren und Zucker dazu gegeben, 5 Minuten mit einem Schneebesen geschlagen und in eine Glasschale gefüllt.

Eiweißspeise mit Fruchtsaft

für 6 Personen.

3 Eiweiß,
¼ l Kirsch- oder Himbeersaft,
12 g Gelatine, zur Hälfte rote und zur Hälfte weiße,
Zucker zum Abschmecken.

Die Eiweiß werden mit dem Saft ½ Stunde mit dem Schneebesen geschlagen. Dann gibt man die nach Vorschrift geweichte und heiß gelöste Gelatine dazu, schmeckt mit etwas Zucker ab, füllt die Speise in eine Glasschale und verziert sie mit ¼ l Schlagsahne. Nach Belieben kann man zuerst in die Schale Apfel-, Kirsch- oder Stachelbeerkompott legen.

Mandelcreme

für 6 Personen.

2 Eigelb, 1 Prise Salz,
60 g Puderzucker,
60 g süße Mandeln,
½ l Schlagsahne,
6—8 g weiße Gelatine.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann wird eine Prise Salz, die geriebenen Mandeln und die geschlagene Sahne, zuletzt die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine dazu genommen. Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt und kalt gestellt.

Erdbeer- oder Himbeerspeise

für 6 Personen.

⅜ l Schlagsahne,
¼ l Erdbeersaft od. Himbeersaft,
1 Eßl. Rum,
10—12 g rote Gelatine,
Zucker,
½ l Vanillesoße oder ¼ l Schlagsahne.

Die Schlagsahne wird steif geschlagen, dann rührt man den Erdbeersaft, den Rum, die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine dazu, schmeckt mit Zucker ab, füllt die Speise in eine Glasschale, stellt sie recht kalt und gibt dazu Vanillesoße oder verziert mit Schlagsahne. Man kann eingekochte, ganze Erdbeeren oder Himbeeren in die Creme geben.

Sahnespeise

für 6 Personen.

⅜ l Himbeersaft,
½ l süße Sahne,
26 g rote Gelatine,
½ l Vanillesoße.

Der Himbeersaft wird mit der nach Vorschrift geweichten und heiß gelösten Gelatine eine Weile geschlagen, dann gibt man die Sahne hinzu und füllt, gut verrührt, in eine Glasschale, die man kalt stellt. Es wird Vanillesoße dazu gegeben.

Speise von saurer Milch (Buttermilchspeise)

für 6 Personen.

1 l saure Milch od. Buttermilch,
200—250 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Zitronensaft od. 1 Eßl. Rum,
24 g rote Gelatine,
¼ l Schlagsahne oder ½ l Vanillesoße.

Die saure Milch wird mit dem Zucker und Vanillin mit einem Schneebesen gut verklopft, dann gibt man den Rum und die nach Vorschrift geweichte und heiß gelöste Gelatine dazu, verrührt die Masse gut und füllt sie in eine Glasschale. Man gibt dazu Schlagsahne, Vanillesoße oder süße Sahne.

Schlagsahne mit Schwarzbrot (Preißelbeeren) und Schokolade

für 6 Personen.

250 g gerieb. Schwarzbrot,
200 g geriebene Schokolade,
1 Eßl. Rum,
Zucker,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
½ l Schlagsahne.

Die Schokolade wird mit dem Schwarzbrot, Rum und Zucker nach Geschmack vermischt, in eine Glasschale gefüllt, darüber geschlagene Sahne gegeben, die mit Vanillin und Zucker abgeschmeckt ist. Man verziert die Speise, indem man etwas Sahne zurückbehält, diese mittels einer Kuchenspritze oder Papiertüte in verschiedenen Formen aufspritzt. Man kann auch Schokolade, Preißelbeeren (500 g), Schlagsahne abwechselnd in eine Glasschüssel einschichten.

Apfelsinenspeise mit Quark (Glumse)

für 4—6 Personen.

¾ kg Quark,
1 abger. Apfelsinenschale,
Saft von 3—4 Apfelsinen,
etwas Zitronensaft,
100 g Zucker, 1 Prise Salz,
14 g weiße Gelatine.

Der weiche Quark wird gut verrührt, mit den übrigen Zutaten vermischt und abgeschmeckt. Man richtet die Speise in einer Glasschale an und verziert mit Apfelsinenscheiben.

Quarkspeise mit Schwarzbrot

für 4—6 Personen.

½ kg Quark,
300 g gerieb. Schwarzbrot,
Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Fruchtgelee od. eing. Früchte.

Der weiche Quark wird gut verrührt, mit Vanillin und Zucker vermischt und abgeschmeckt, lagenweise mit Schwarzbrot und Gelee in einer Glasschale angerichtet.

Stippmilch

für 4—6 Personen.

½ kg Quark,
⅛—¼ l süße Sahne, am besten Schlagsahne,
Zucker,
Fruchtsoße oder eingemachte Früchte.

Weicher frischer Quark wird gut verrieben und mit der Sahne schaumig geschlagen, mit Zucker abgeschmeckt. Man reicht Preißelbeeren, eingemachte Früchte oder Fruchtsoße dazu.

Cremes auf warmem Wege hergestellt.

Vanillecreme I

für 6 Personen.

½ l Milch,
½ Stange Vanille oder
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz,
6 Eier,
90 g Zucker,
16—18 g weiße Gelatine.

Die Milch wird mit der Vanille aufgekocht. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die kochende Milch unter Rühren langsam hinzugegossen, dann wird die Masse zum Garbrühen aufs Feuer genommen, sie darf nicht kochen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die nach Vorschrift geweichte Gelatine wird zu der Eiermasse gegeben, welche unter öfterem Rühren abkühlen und etwas dick werden muß, dann gibt man den Eiweißschnee hinzu und füllt die Masse in eine Glasschale oder eine vorbereitete Form. Die Creme wird mit Früchten oder Schlagsahne verziert.

Vanillecreme II (billiger)

für 6 Personen.

Die Creme wird wie vorher hergestellt nur mit 3 Eiern, 70 g Zucker, 16 g Gelatine.

Vanillecreme mit Schlagsahne

für 6 Personen.

⅜ l Milch,
4 Eigelb,
70 g Zucker,
16 g weiße Gelatine,
1 Prise Salz,
½ Stange Vanille oder
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
¼ l Schlagsahne,
zur Verzierung:
¼ l Schlagsahne.

Die Milch wird mit der Vanille aufgekocht. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die kochende Milch unter Rühren hinzugegossen, dann kommt die Masse noch einmal aufs Feuer zum Garbrühen der Eier, die nicht kochen dürfen. Jetzt gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, rührt öfter um, bis die Masse kalt und etwas dick wird, dann rührt man die geschlagene Sahne herunter und füllt die Masse in eine kalt gestellte, vorbereitete Form oder Glasschale, verziert mit Schlagsahne.

Vanillecreme zum Füllen von Kuchen.

½ l Milch,
6 Eier, 1 Prise Salz,
45 g Mehl,
80 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Milch, Zucker, Vanillin werden aufgekocht. Die Eigelb rührt man mit dem Mehl und etwas Milch, die man zurückbehalten hat, glatt, gießt die kochende Milch dazu, nimmt alles noch einmal aufs Feuer, schlägt mit dem Schneebesen, bis die Masse aufkocht, zieht das Gefäß zur Seite, rührt den Schnee herunter und läßt damit noch einmal aufkochen. Erkaltet wird die Creme zur Füllung von Kuchen verwendet.

Viktoriacreme

für 12 Personen.

½ Rezept rotes Weingelee,
Früchte,
1 Rezept Vanillecreme,
¼ l Schlagsahne zur Verzier.

Diese Creme wird zusammengesetzt aus einer Lage rotem Weingelee, in welches man Ananas oder andere Früchte eingelegt hat, einer Lage rosa gefärbte Vanillecreme und einer Lage weiße Vanillecreme. Die Creme wird in eine Glasschale oder Form gefüllt und mit Schlagsahne verziert.

Äpfel oder Birnen mit Creme

für 6—8 Personen.

6—8 Äpfel oder Birnen,
Wasser, Zucker,
8 Löffelbiskuits,
1 Rezept Vanillecreme.

Die Äpfel werden geschält — das Kernhaus ausgestochen — und in wenig Zuckerwasser weich gekocht, sie dürfen nicht zerfallen, erkaltet werden sie mit Gelee gefüllt. Die geschälten, ganzen oder geteilten Birnen, aus denen das Kernhaus entfernt ist, werden ebenfalls in Zuckerwasser gar gekocht. In eine Glasschale legt man eine Lage Biskuits und darauf die Äpfel oder Birnen.

Man bereitet eine Vanillecreme, füllt sie auf die Früchte und läßt sie erkalten. Die Speise kann mit Gelee oder Schlagsahne verziert werden.

Speise von Pfirsichen oder Birnen

für 6—7 Personen.

9 kleine Makronen von 125 g Mandeln, siehe Makronenteig II,
6 Eßl. Curaçao, Kirschwasser od. Maraschino, od. Arrak.

Vanillecreme:
½ l Milch oder Sahne,
1 Prise Salz,
½ Stange Vanille oder
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
5 Eigelb, 80 g Zucker,
$^3/_{16}$ l = 12 Eßl. Wasser,
18 g weiße Gelatine,
⅜ l Schlagsahne
oder ¼ l Schlagsahne und
2 Eiweißschnee,
9 Pfirsich- oder Birnenhälften (frische werden in Zuckerwasser gekocht).

Gelee z. Verzierung:
$^3/_{16}$ l Pfirsich- od. Birnensaft,
2 Blätter rote und 2 Blätter weiße Gelatine.

Zu dem Saft von Pfirsichen oder Birnen gibt man die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine. Nach dem Erstarren wird das Gelee gehackt.

Die gespaltene Vanille läßt man in der kalten Milch ziehen. Milch oder Sahne wird aufgekocht, die Vanille herausgenommen, Zucker und Eigelb werden mit etwas kalter Milch verrührt, die kochende Milch oder Sahne unter Rühren hinzugegossen, dann nimmt man die Masse noch einmal aufs Feuer zum Garbrühen der Eier. Jetzt gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, rührt öfter um, bis die Masse kalt und etwas dick wird, zieht die geschlagene Sahne herunter. Etwas Schlagsahne bleibt zum Verzieren zurück.

In 8—9 kleine mit Speiseöl ausgestrichene, mit Puderzucker ausgestreute Förmchen oder Tassen füllt man Vanillecreme, legt darauf eine Pfirsich- oder Birnenhälfte und drückt in die noch nicht ganz feste Creme eine mit Curaçao, Kirschsaft, Maraschino oder Arrak befeuchtete Makrone. Sobald die Creme steif geworden ist, stürzt man die Förmchen auf eine flache Glasschüssel. Ebenso kann man eine größere Form und 5 bis 6 kleine Förmchen mit Creme füllen, ausstürzen und sie auf einer Schüssel so anrichten, daß man die große Form in die Mitte stellt und die kleinen Formen herumsetzt. Man verziert mit Schlagsahne und mit dem gehackten Gelee.

Apfelsinencreme II

für 6 Personen.

Von 5—6 Apfelsinen Saft = ⅜ l,
½ dünn geschälte Apfelsinenschale,
von 1—2 Zitronen der Saft,
1 Prise Salz,
125 g Zucker,
4 Eigelb,
16 g weiße Gelatine,
¼ l Schlagsahne,
2 Eiweiß zu Schnee.

Der Apfelsinen- und Zitronensaft, die Apfelsinenschale, Salz werden aufgekocht, dann nimmt man die Schale heraus, gibt den Saft zu dem mit Zucker schaumig gerührten Eigelb, gießt die Masse durch ein Sieb und rührt sie auf dem Feuer dicklich, tut die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, rührt die Masse kalt, bis sie anfängt dick zu werden, vermischt sie dann mit ¼ l geschlagener Sahne und dem Eiweißschnee, füllt die Creme in eine Glasschale oder vorbereitete Form, verziert mit Apfelsinenscheiben, Gelee und ¼ l Schlagsahne. Die Creme kann auch zu Torten verwendet werden.

Apfelsinencreme III (ohne Eier)

für 6 Personen.

125 g Zucker,
½ l Wasser,
4 Apfelsinen,
abgerieb. Schale von 1 Apfelsine,
16 g weiße Gelatine,
¼ l Schlagsahne.

Von einer Apfelsine reibt man die Schale mit Stückzucker ab, kocht Zucker und Wasser auf, gibt den Apfelsinensaft, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzu. Die Masse wird kalt gestellt, ist sie etwas dick geworden, rührt man schnell die geschlagene Sahne herunter, füllt sie in eine Glasschale.

Verzierung: Apfelsinenstücke und Gelee.

Bananencreme

für 6 Personen.

6—8 Bananen,
45 g Zucker mit
¼ l Wasser gelöst,
½ abgeriebene Zitronenschale,
4 Eier, 1 Prise Salz,
2 Eßl. Arrak,
8 g weiße Gelatine,
Makronen.

Die Bananen werden geschält, in dem Zuckerwasser mit Zitronenschale vorsichtig weich gedünstet, auf ein Sieb geschüttet zum Abtropfen. 2 Bananen werden durch ein Sieb getrieben, die anderen in Scheiben geschnitten. Den Saft verrührt man

mit dem Eigelb, nimmt dieses aufs Feuer zum Garbrühen, gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, den Arrak, die durchgestrichenen Bananen. Ist die Masse kalt und dickflüssig, rührt man den Eiweißschnee herunter, füllt die Creme in eine Glasschale, in die man die in Scheiben geschnittenen Bananen gelegt hat. Zur Verzierung verwendet man kleine Makronen, 2 frische, in Scheiben geschnittene Bananen, ¼ l Schlagsahne.

Figarocreme

für 6—8 Personen.

½ l Milch,
6 Eier, 100 g Zucker,
Saft von 1—2 Zitronen,
16—18 g weiße Gelatine,
rote Speisenfarbe,
Kakaopulver oder geriebene Schokolade,
1 Prise Salz.

Milch, Eigelb, Zucker, Zitronensaft werden zusammen in ein hohes Gefäß getan, auf dem Feuer mit der Schneerute geschlagen, bis die Masse steigt und eine Blase aufschlägt. Man gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzu, ist die Masse unter öfterem Umrühren abgekühlt und dickflüssig geworden, gibt man den Eiweißschnee hinein. Danach teilt man die Masse in drei Teile, läßt einen gelb, färbt den andern rosa, den dritten braun mit Kakaopulver oder Schokolade; wenn Kakao verwendet wird, muß noch Zucker dazu gegeben werden. Nun füllt man in eine Glasschale oder vorbereitete Form zuerst die gelbe Masse, danach die rosa und die braune Masse und läßt sie steif werden. Man gibt dazu Schlagsahne oder Vanillesoße.

Kaffeecreme

für 6—8 Personen.

6 Eigelb,
80 g Zucker,
¼ l Milch,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
⅛ l Kaffee-Extrakt von 30 g Kaffee,
8—10 g weiße Gelatine,
¼ l Schlagsahne oder 3—4 Eiweißschnee,
¼ l Schlagsahne zur Verzierung.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Milch, Vanillin werden aufgekocht, unter Rühren zu den Eigelb gegossen, der Kaffee-Extrakt dazugegeben und bis zum Kochen gebracht, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzugefügt. Wenn die Masse unter öfterem Umrühren abgekühlt ist und anfängt dick zu werden, gibt man die Schlagsahne oder den Eiweißschnee

herunter. Die Creme füllt man in eine Glasschale oder vorbereitete Form zum Stürzen und verziert mit Schlagsahne.

Schokoladencreme I

für 6—8 Personen.

4 Eier,
45 g Zucker,
25 g = 1½ Eßl. Mehl,
½ l Milch,
1 Prise Salz,
65 g geriebene Schokolade,
1 Eßl. Kakao,
12 g weiße Gelatine.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl dazugegeben. Milch, Salz, Schokolade, Kakao werden aufgekocht, etwas abgekühlt zu der gerührten Masse gegeben, noch einmal aufs Feuer genommen, einmal aufgekocht. Dann gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, gießt die Masse aus zum Abkühlen; ist diese unter öfterem Rühren etwas dick geworden, gibt man den Eiweißschnee hinzu. Die Creme wird in eine Glasschale oder vorbereitete Form gefüllt. Dazu wird Schlagsahne oder Vanillesoße gegeben.

Schokoladencreme II

für 6 Personen.

⅜ l Milch,
125 g Zucker,
125 g Schokolade,
1 Eßl. Kakao,
12 g weiße Gelatine,
¼ l Schlagsahne,
1 Prise Salz.

Die Milch wird mit Zucker und Schokolade und Kakao aufgekocht, dann die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu gerührt. Nachdem die Masse unter öfterem Rühren abgekühlt und dickflüssig geworden ist, gibt man die geschlagene Sahne dazu, füllt die Creme in eine Glasschale. Die Creme kann mit Schlagsahne verziert werden.

Schokoladencreme mit Eiweiß

für 6—8 Personen.

250 g Schokolade,
1 Eßl. Kakao,
½ l Milch,
80 g Zucker,
20 g weiße Gelatine,
8 Eiweiß,
¼ l Schlagsahne zum Verzieren oder ½ l Vanillesoße.

Die Schokolade wird gerieben, die Hälfte derselben und der Kakao werden mit Milch und Zucker aufgekocht, dann gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinein. Ist die Masse unter Rühren abgekühlt und dickflüssig geworden, gibt man die übrige Schokolade und den steif geschlagenen Eiweißschnee hinein, füllt in eine Glasschale. Man gibt Schlagsahne oder Vanillesoße dazu.

Pumpernickelcreme

für 6—8 Personen.

½ l Milch,
5 Eigelb,
15 g = 1½ Eßl. Kartoffelmehl,
3 Eßl. Wasser, 1 Prise Salz,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
200 g Zucker,
12 g weiße Gelatine,
½ l Schlagsahne oder ¼ l Schlagsahne und 4 Eiweißschnee,
150 g geriebener Pumpernickel.

Milch, Eigelb, Kartoffelmehl, Wasser, Vanillin, Salz, Zucker werden miteinander vermischt, dann aufs Feuer genommen und unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Masse einmal aufkocht, dann gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu. Ist die Masse kalt und dickflüssig, rührt man den Pumpernickel und die Schlagsahne herunter. Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt und mit Schlagsahne verziert.

Weincreme I

für 6 Personen.

⅜ l Weißwein od. Apfelwein,
100 g Zucker,
3 Eier,
etwas abger. Zitronenschale,
von 1—2 Zitronen der Saft,
1 Prise Salz,
1 Eßl. Arrak oder Rum,
14—16 g weiße Gelatine.

Weißwein, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, Schale und die geweichte Gelatine werden miteinander vermischt, zuerst auf schwachem, dann auf stärkerem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Masse steigt und eine Blase aufschlägt. Die Masse muß abkühlen, unter öfterem Rühren dicklich werden, dann gibt man Arrak oder Rum und den Eiweißschnee hinzu, füllt sie in eine Glasschale. Man verziert mit ¼ l Schlagsahne oder reicht Vanillesoße dazu.

Weincreme II

für 6—8 Personen.

⅜ l Weißwein,
6 Eigelb,
100 g Zucker,
etwas abger. Zitronenschale,
Saft einer Zitrone,
1 Prise Salz,
½ l Schlagsahne.
20 g weiße Gelatine.

Ebenso zubereitet wie Weincreme I, nur gibt man statt Eiweißschnee Schlagsahne hinzu.

Sultancreme I

für 6 Personen.

½ l süße Milch oder Sahne,
¼ Stange Vanille od. ¼ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
60 g Zucker,
4 Eier,
45 g = 3 gestrich. Eßl. Mehl,
1 Prise Salz,
10 g weiße Gelatine,
50 g Sultaninen,
15 g würflig geschnittenes Zitronat,
30 g Biskuits od. Makronen,
1 Eßl. Rum.

Die Sahne kocht man mit der gespaltenen Vanille oder dem Vanillin auf. Zucker, Eigelb werden schaumig gerührt, das Mehl wird hinzugegeben und allmählich die aufgekochte Sahne dazu gerührt. Das Ganze nimmt man noch einmal aufs Feuer, bis die Masse unter beständigem Schlagen mit einem Schneebesen aufkocht, sie darf kochen, da Mehl in der Masse enthalten ist. Dann gibt man Salz und die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu. Ist die Masse abgekühlt und etwas dick geworden, gibt man die Sultaninen, das Zitronat, die mit etwas Rum getränkten Biskuits oder Makronen hinzu. Die Biskuits dürfen nicht zerdrückt werden. Zuletzt nimmt man den Eiweißschnee hinein, füllt die Creme in eine Glasschale oder Form, stellt sie recht kalt. Man kann mit Schlagsahne verzieren. Will man die Creme stürzen, so müssen 2 g Gelatine mehr genommen werden.

Sultancreme II

für 6 Personen.

⅜ l Milch,
60 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz, 6 Eigelb,
30 g Mondamin oder Gustin,
12 g weiße Gelatine,
8 Löffelbiskuits in Stücke gebrochen,
9 Makronen mit 2 Eßl. Rum oder Wein angefeuchtet,
90 g gehackte Schokolade,
1 Teel. Zitronensaft,
½ l Schlagsahne, davon bleibt etw. z. Verzierung zurück,
Schokoladenplätzchen zur Verzierung.

¼ l Milch, Zucker, Vanillin, Salz werden aufgekocht. Die Eigelb verklopft man mit ⅛ l kalter Milch, verrührt damit das Mondamin, gibt dieses an der Seite des Feuers zu der kochenden Milch, kocht die Masse unter Rühren auf schwachem Feuer 5 Minuten und gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu. Wenn die Masse abgekühlt ist, nimmt man die

Biskuits, Makronen, Schokolade, Zitronensaft und dann die Schlagsahne hinzu. Füllt die Masse in eine Glasschale und verziert mit Schlagsahne und Schokoladenplätzchen.

Nougatcreme

für 6—8 Personen.

½ l Milch,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker oder
½ Stange Vanille,
1 Prise Salz,
5 Eigelb,
80 g Zucker,
14—16 g weiße Gelatine,
125—150 g Nougat,
¼ l Schlagsahne oder
3 Eiweißschnee;

zur Verzierung:
¼ l Schlagsahne.

Milch, Vanille, Salz werden aufgekocht, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die etwas abgekühlte Milch zugegossen. Die Masse wird auf dem Feuer dickflüssig gerührt und die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzugenommen, dann rührt man die Masse kalt und dickflüssig und gibt den grob gehackten Nougat und zum Schluß die Schlagsahne hinzu. Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt oder man nimmt 2 g Gelatine mehr, und kann sie in eine Form füllen und ausstürzen. Die Speise wird mit ¼ l Schlagsahne verziert.

Nougat.

125 g Zucker,
90 g abgezogene oder unabgezogene süße Mandeln.

Die Mandeln werden nicht zu fein gehackt. In einem Kessel läßt man den Zucker unter öfterem Umrühren flüssig werden, dann gibt man die Mandeln hinein und rührt so lange, bis Mandeln und Zucker eine braune, dickflüssige, blanke Masse bilden. Dann schüttet man dieselbe auf eine leicht mit Öl ausgestrichene Platte und drückt sie mit Hilfe einer Zitrone breit. Man läßt sie vollständig erstarren und verwendet sie gehackt oder im Mörser gestoßen als Einlage zum Nougatcreme.

Karamelcreme

für 6 Personen.

60 g Zucker und 3 Eßl. Wasser zu Karamel,
¼ l Sahne oder Milch,
3 Eigelb,
75 g Zucker,
1 Prise Salz,
8 g weiße Gelatine,
1—2 Eßl. Arrak oder 2—3 Tropfen Orangenblütenwasser,

½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
¼ l Schlagsahne oder 3 Eiweißschnee.

Die 60 g Zucker werden mit 3 Eßl. Wasser aufgelöst und in einer Flinzenpfanne bräunlich (zu Karamel) gekocht. An der Seite des Feuers gibt man die kalte Milch dazu, läßt den Zucker auflösen und erkalten. Eigelb und die 75 g Zucker rührt man schaumig, gibt Salz und allmählich die Karamelmilch dazu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen. Dann fügt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, den Arrak und Vanillin. Wenn die Masse anfängt dickflüssig zu werden, zieht man die Schlagsahne oder den Eiweißschnee herunter und verziert mit Schlagsahne oder Gelee.

Punschcreme

für 6 Personen.

200 g Zucker,
½ l Wasser,
16 g weiße Gelatine,
Saft einer Zitrone,
3—4 Eßl. Arrak oder Rum,
¼ l Schlagsahne oder
3 Eiweißschnee.

Zucker und Wasser werden aufgekocht, geschäumt, vom Feuer genommen und die nach Vorschrift geweichte Gelatine hineingegeben. Etwas abgekühlt gibt man Zitronensaft und Rum oder Arrak hinzu, rührt die Creme kalt und dickflüssig, gibt Schlagsahne oder Eiweißschnee hinzu, und verziert mit Schlagsahne und Früchten.

Maraschinocreme

für 6 Personen.

½ l Milch,
4 Eigelb,
100 g Zucker,
16 g weiße Gelatine,
1 Prise Salz,
5 Eßl. Maraschino,
¼ l Schlagsahne und
2 Eiweiß.

Die Milch wird aufgekocht. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die kochende Milch wird unter Rühren hinzugegossen, dann kommt die Masse noch einmal aufs Feuer zum Garbrühen der Eier, sie darf nicht kochen, man nimmt sie vom Feuer und tut die nach Vorschrift geweichte Gelatine, das Salz hinzu und läßt die Masse unter öfterem Rühren dickflüssig werden, abgekühlt gibt man die geschlagene Sahne, den Eiweißschnee und zuletzt den Maraschino hinzu, füllt die Speise schnell in eine Glasschale oder vorbereitete Form. Die Creme kann mit Schlagsahne verziert werden.

Ananascreme

für 6 Personen.

125 g Zucker,
⅜ l Wasser,
250 g frische Ananas,
4 Eigelb,
2 Zitronen,
16 g weiße Gelatine,
1 Prise Salz,
¼ l Schlagsahne,
2 Eiweißschnee,
¼ l Schlagsahne zur Verzierung.

Zucker und Wasser werden klar gekocht, die geschälte Ananas in kleine Würfel geschnitten, hineingeschüttet und einige Male aufgekocht; verdeckt läßt man die Masse abkühlen, schüttet sie dann auf ein Sieb. Den durchgeflossenen Saft rührt man mit den Eigelb, Salz und dem Zitronensaft auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen, tut die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, rührt die Masse wenn möglich auf Eis, bis sie anfängt dick zu werden, vermischt sie mit der geschlagenen Sahne, dem Eiweißschnee und den Ananaswürfeln, füllt sie in eine Glasschale oder Kuppelform. Man verziert die Creme mit Schlagsahne und Ananasstückchen.

Frische Ananas müssen stets gekocht werden, ehe man sie mit Gelatine verwendet.

Man kann auch ungesüßte, eingemachte Ananas verwenden.

Chalotte russe

für 6 Personen.

Ein Rezept von:
Vanillecreme m. Schlagsahne, oder
Ananas-, Nuß-, Apfelsinen- od. Maraschinocreme,
12 Löffelbiskuits,
Aprikosen- oder Himbeermarmelade,
¼ l Schlagsahne zur Verzierung.

Man füllt die zubereitete Creme in eine glatte, hohe, vorbereitete Form, stürzt sie nach dem Steifwerden auf eine flache Glasschale. Inzwischen hat man die Löffelbiskuits, je 4 Stück, mit rosa, weißem und braunem Zuckerguß auf der oberen Seite bestrichen und trocknen lassen. Man bestreicht die Biskuits auf der flachen Seite mit Marmelade und klebt sie, die Farben wechselnd, an die Creme, verziert mit der Schlagsahne. Es können auch alle Biskuits mit einer Farbe bestrichen und das nach oben stehende Ende mit gehackten Pistazien bestreut werden. Um die Biskuits braun zu färben, verwendet man am besten süßen unentölten Kakao (Überzugmasse, Couvertüre).

Nußcreme

für 6 Personen.

100 g Zucker,
3 Eigelb,
¼ l Milch oder süße Sahne,
¼ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
65 g geriebene Walnußkerne,
8 g weiße Gelatine,
¼ l Schlagsahne oder
⅛ l Schlagsahne und 2 Eiweißschnee.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Die Milch wird mit Vanillin und den Walnußkernen aufgekocht, dann unter Rühren zu Eigelb und Zucker gegossen, auf schwachem Feuer unter Rühren bis zum Kochen gebracht. Man gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinein, rührt die Creme kalt und dickflüssig, zieht die geschlagene Sahne herunter und füllt sie in eine Glasschale. Man kann die Creme mit halben Walnüssen und ¼ l Schlagsahne verzieren.

Nußcreme ohne Eier

für 6 Personen.

135 g Walnußkerne,
½ l Milch,
1 Prise Salz,
100 g Zucker,
8 g rote Gelatine,
6 g weiße Gelatine,
⅜ l Schlagsahne.

Die geriebenen Walnüsse mischt man mit der kochenden Milch, Salz, Zucker und gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu. Man rührt die Masse wenn möglich auf Eis, bis sie dickflüssig wird, und zieht die geschlagene Sahne herunter, von der man etwas zur Verzierung zurückbehält. Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt. Makronen oder halbe Walnüsse können zur Verzierung verwendet werden.

Gebrannte Mandelcreme

für 6 Personen.

4 Eigelb,
50 g Zucker,
¼ l Milch,
1 Prise Salz,
125 g geriebene gebrannte Mandeln,
10 g weiße Gelatine,
½ l Schlagsahne.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Die kochende Milch, das Salz werden unter Rühren dazu gegeben und zum Kochen gebracht, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzugefügt. Unter Rühren muß die Masse abkühlen und dickflüssig werden. Die gebrannten Mandeln werden heruntergerührt, dann die Schlagsahne hinzugegeben, etwas bleibt zur Verzierung zurück. Man füllt die Creme in eine Glasschale.

Stachelbeercreme

für 6 Personen.

½ l Stachelbeeren,
250 g Zucker, ¼ l Wasser,
4 Eier,
12 g weiße Gelatine.

Die gut gesäuberten Stachelbeeren werden mit dem Zucker und dem Wasser aufgekocht, dann löffelweise zu den gut verklopften Eiern gegeben und mit der Schneerute ½ Stunde geschlagen, dann gibt man die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine hinzu, füllt die Masse in eine Glasschale.

Gefüllte Äpfel

für 6 Personen.

6 Äpfel,
⅛ l Weißwein,
⅛ l Wasser,
125 g Zucker,
30 g Marmelade,
½ l Vanillesoße.

Man nimmt dazu gute, recht gleichmäßig große, ziemlich feste Äpfel, schält sie mit einem Messer oder Buntmesser, höhlt sie mit einem Kartoffelbohrer etwas aus, kocht Weißwein und Wasser mit Zucker auf, legt die Äpfel nebeneinander hinein, kocht sie vorsichtig, da sie sehr leicht zerfallen, kehrt sie inzwischen um. Sind die Äpfel weich, hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie nebeneinander auf eine Schale, füllt sie nach dem Erkalten mit Himbeermarmelade oder Gelee, stellt sie recht kalt und gibt Vanillesoße oder Schlagsahne dazu. Der Wein, in dem die Äpfel gekocht sind, kann zu Obstsuppen oder Fruchtsoßen verwendet werden. Die vorbereiteten Äpfel können eingezuckert und im „Küchenwunder" gar gemacht werden.

Schlagsahnereis

für 6—8 Personen.

250 g guter Reis,
¾ l Milch, ½ l Wasser,
80 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz,
8 g weiße Gelatine,
¼ l Schlagsahne,
½ l Fruchtsoße.

Der Reis wird abgewellt in die aufgekochte Milch geschüttet und an der Seite des Feuers, ohne viel zu rühren, weich gekocht. Zucker, Vanillin, Salz wird dazu gegeben und zum Abkühlen ausgeschüttet, dann wird die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine und die geschlagene Sahne hinzugegeben, abgeschmeckt. Die Speise wird in eine Glasschale gefüllt. Dazu wird Fruchtsoße gegeben. Der Geschmack kann beliebig durch Maraschino, Rum oder Arrak verändert wer-

den. Die Masse kann lagenweise mit Aprikosen-, Apfelkompott oder Ananas in eine Glasschale gefüllt werden.

Reis mit Pflaumenkompott

für 6 Personen.

375 g Pflaumenkompott,
200 g Reis zu Milchreis, siehe: Milchreis,
125 g kleine Makronen,
¼ l Schlagsahne.

Der Boden einer Glasschale wird mit dem Pflaumenkompott belegt, dann streicht man den erkalteten Milchreis herauf, darüber die Schlagsahne und verziert mit den Makronen.

Maltareis (Reis à la Malta)

für 6 Personen.

250 g gut. Reis, 1¼ l Wasser,
180 g Zucker und
⅛ l Wasser zum Klären,
2 Apfelsinen,
½ Zitrone, Weißwein,
1—2 Apfelsinen z. Verzierung.

Der Reis wird abgewellt, in reichlich kochendes Wasser geschüttet. Nach dem Aufkochen läßt man ihn an der Seite des Feuers weich kochen, der Reis darf nicht verrührt werden. Am besten ist es, den Reis dazu in der Kochkiste gar zu machen, 250 g Reis, 1¼ l Wasser. Er wird ausgeschüttet und so oft mit kaltem Wasser gespült, bis das Wasser klar ist. Der Zucker wird mit dem Wasser, der Schale einer Apfelsine und einer halben Zitrone klar gekocht. Man entfernt die Schalen, schüttet den Reis hinein und kocht ihn, bis er breit vom Löffel fällt. Darauf schüttet man den Reis zum Abkühlen in eine Schale, gibt Apfelsinen- und Zitronensaft hinzu und soviel Weißwein, daß es ein ziemlich fester Brei wird, den man in eine Glasschale füllt, mit Apfelsinen und eingemachten Früchten verziert und recht kalt stellt.

Reis mit Weinschaumsoße (Chaudeau)

für 8—10 Personen.

1 Rezept Maltareis,
1 Rezept Weinschaumsoße.

Nach dem Abschlagen der Weinschaumsoße gibt man 8 g geweichte, weiße Gelatine dazu und gibt die Masse zu dem abgekühlten Maltareis.

Reis mit Äpfeln

für 6 Personen.

250 g Reis,
1¼ l Milch,
etwas Salz,
von 750 g Äpfeln Kompott.

Der abgewellte Reis wird in die kochende Milch geschüttet, an der Seite des Feuers weich gekocht, etwas Salz hinzugegeben. Der Reis muß ziemlich kurz einkochen, er wird abgekühlt, lagenweise mit dem kalten Apfelkompott in eine Glasschale gefüllt und kalt gestellt, mit Zucker und Zimt zu Tisch gegeben. Es ist empfehlenswert, den Reis in der Kochkiste zu kochen. 250 g Reis mit ¾ l Milch und ½ l Wasser.

Bananenreis

für 6 Personen.

1 Rezept Schlagsahnereis,
4—6 Bananen,
Wasser, 1 Eßl. Arrak,
Zucker, Zitronensaft.

Die Bananen werden von der Schale befreit, in Wasser, Zucker, Zitronensaft weich gedünstet, in Stücke geschnitten, mit 1 Eßl. Arrak betropft und auf den Boden einer Glasschale gelegt, der zubereitete Schlagsahnereis aufgefüllt. Mit Bananenscheiben und Makronen kann die Speise verziert werden.

Pompadourreis

für 6 Personen.

125 g Reis,
¾ l Milch, 1 Prise Salz,
¼ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1½—2 Eßl. Maraschino,
8 g weiße Gelatine,
Zucker,
⅛ l Himbeer- und Johannisbeersaft,
8 g rote Gelatine,
2—3 Eiweiß,
250 g fertiges Kompott von Aprikosen, Stachelbeeren, Pfirsichen oder Birnen.

Der Reis wird abgewellt und in der Milch gar gemacht, etwas Salz dazu gegeben, dann geteilt. Einen Teil mischt man mit Vanillin, Maraschino, 1—2 Eßl. Zucker und der nach Vorschrift gelösten weißen Gelatine. Den zweiten Teil Reis mischt man mit dem Fruchtsaft und der gelösten roten Gelatine. Sind beide Teile Reis abgekühlt, rührt man zu jedem eine Hälfte Eiweißschnee. In eine glatte Form oder Schale, die mit Wasser ausgespült ist, füllt man abwechselnd eine Schicht roten und weißen Reis und verteilt zwischen jede Schicht die Früchte. Die Speise wird kalt gestellt und zum Anrichten gestürzt.

Alpenrose

für 6 Personen.

1 l süße Sahne,
200 g Zucker,
30 g rote Gelatine,
Saft von 2 Zitronen,
½ l Vanillesoße oder
¼ l Schlagsahne.

Man kocht Sahne und Zucker auf, läßt die Masse erkalten, tut dann die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine hinzu, rührt dieses 15 Minuten, gibt den Saft der Zitronen hinein. Man füllt die Speise in eine Glasschale. Man gibt dazu Schlagsahne oder Vanillesoße.

Speisen von Schlagsahne.

Diese Speisen sind schnell und abwechslungsreich zu bereiten.

Die Gelatine zu diesen Speisen wird in Wasser geweicht, gut ausgedrückt und in dem angegebenen Wasser oder Fruchtsaft an heißer Herdstelle aufgelöst, dann warm zu der Schlagsahne gegeben. Die Speise muß kalt gestellt werden.

Schlagsahne mit Vanille

für 6 Personen.

½ l Schlagsahne,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
60—80 g Zucker,
16 g weiße Gelatine,
4 Eßl. Wasser.

Die Schlagsahne wird zu Schaum geschlagen, Zucker, Vanillin dazugegeben, dann die aufgelöste, noch warme Gelatine. Die Masse wird nun geschlagen, bis sie dicklich wird, dann in eine Glasschale oder in eine mit Öl ausgestrichene und Puderzucker ausgestreute Form (am besten Kuppelform) gefüllt. Wenn die Speise steif ist, stürzt man sie aus der Form und verziert sie mit eingemachten Früchten, wie Erdbeeren, Kirschen und etwas Schlagsahne.

Schlagsahne mit Früchten

für 6 Personen.

½ l Schlagsahne,
20 g weiße Gelatine,
⅛ l Saft von den Früchten,
eingemachte Früchte,
60—80 g Zucker.

Die Früchte, wie Erdbeeren, Pfirsiche oder Ananas, werden in Stücke geschnitten. Zu der geschlagenen Sahne gibt man den Zucker, die in dem Fruchtsaft gelöste, noch warme Gelatine. Die Masse wird nun geschlagen, bis sie dicklich wird und lagenweise mit den Früchten in eine Glasschale oder Form gefüllt, verziert wie: „Schlagsahne mit Vanille".

Schlagsahne mit Kaffee.

Dieselben Zutaten und Zubereitung wie: „Schlagsahne mit Früchten", statt des Fruchtsaftes ⅛ l starken Kaffee-Extrakt von 50 g Kaffee.

Schlagsahne mit Apfelsinensaft

für 6 Personen.

½ l Schlagsahne,
20 g weiße Gelatine,
auf Zucker abgerieb. Zitronenschale,
2 Eßl. Zitronensaft,
⅛ l Apfelsinensaft,
125 g Zucker.

Die geweichte, gut ausgedrückte Gelatine wird in dem Apfelsinen- und Zitronensaft an heißer Herdstelle aufgelöst. Zu der geschlagenen Sahne wird der Zucker und die noch warme Gelatine gegeben. Die Masse wird noch geschlagen, bis sie dicklich ist, dann wird sie in eine Glasschale oder Form gefüllt, mit Apfelsinenscheiben und etwas Schlagsahne verziert.

Schlagsahne mit Nüssen

für 6 Personen.

½ l Schlagsahne,
60—80 g Zucker,
16 g weiße Gelatine,
4 Eßl. Wasser,
120 g geriebene Mandeln oder Nußkerne.

Bereitet wie „Schlagsahne mit Vanille". Die Nüsse werden zuletzt dazugegeben.

Schlagsahne mit Schokolade

für 6 Personen.

½ l Schlagsahne,
80 g Zucker,
16 g weiße Gelatine,
5 Eßl. Wasser,
120 g geriebene Schokolade,
15 g Kakao.

Die geschlagene Sahne wird mit Zucker, Schokolade, Kakao vermischt, die noch warme, aufgelöste Gelatine dazu gegeben und geschlagen, bis die Speise dicklich wird, dann füllt man sie in eine Glasschale und verziert mit Schlagsahne.

Falsche Schlagsahne.

½ l Wasser,
65 g feiner Grieß,
125 g Zucker,
1 Prise Salz,
Saft von ½—1 Zitrone,
abger. Schale von ½ Zitrone.

Mit etwas Wasser verrührt man den Grieß, das übrige Wasser kocht man mit dem Zucker, Salz auf, unter Rühren gibt man den Grieß dazu und läßt langsam in 10—15 Minuten gar kochen. Diesen Brei gießt man in eine größere Schale, ist er erkaltet, schlägt man ihn mit einem Schneebesen schaumig.

Je mehr man schlägt, desto lockerer und zarter wird er. Zwischendurch gibt man den Saft von der Zitrone und die abgeriebene Schale hinein. Dann füllt man in eine Glasschale Kompott von Stachelbeeren, Himbeeren, Kirschen, Äpfeln oder Aprikosen und darauf die Grießschlagsahne und verziert mit Gelee.

Apfelschlagsahne.

500 g Apfelmus,
200 g Zucker,
2 Eiweiß oder 4 Blatt weiße Gelatine,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Die Zutaten werden vermischt und ½ bis 1 Stunde mit dem Schneebesen geschlagen. Man erhält dann eine weiße, schaumige Masse, die kurz vor dem Gebrauch zubereitet werden muß und auf Cremes oder Kompott gelegt wird. Will man die Apfelschlagsahne etwas länger vor dem Gebrauch bereiten, nimmt man statt des Eiweißes 4 Blatt weiße Gelatine, weicht sie in kaltem Wasser, nimmt sie heraus, löst sie auf, gibt sie heiß zum Apfelmuß und verfährt weiter wie vorher.

Eine andere Art. Von 750 g Äpfeln macht man Bratäpfel, nimmt das Mus heraus und bereitet es mit 2 Eiweiß oder 4 Blatt weißer Gelatine, 125 g Zucker, ½ Päckchen Vanillin wie vorher.

Speisen mit Buttercreme.

Mandel- oder Haselnußbuttercreme mit Soße
für 6 Personen.

125 g Tischbutter,
110 g Zucker,
125 g geschälte, süße, geriebene Mandeln oder Haselnüsse,
8 g geschälte, bittere, geriebene Mandeln,
2 ganze Eier,
Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
16 Löffelbiskuits.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Mandeln, Eier, Vanillin dazu getan. Eine Porzellanauflaufform wird mit Biskuits ausgelegt, dann füllt man die Masse herauf, darüber legt man die andere Hälfte der Biskuits. Dieses wird beschwert und kalt gestellt. Am anderen Tage wird die Speise gestürzt und die Soße darüber gegossen.

Verwendet man Haselnüsse, dann muß man sie auf einer Stielpfanne unter Rühren etwas rösten, bis sich die Haut abreiben läßt. Die bitteren Mandeln läßt man dann fort.

Zur Soße:

¼ l Schlagsahne,
2 Eigelb,
3 gestrichene Eßl. Zucker,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.
2—3 Eßl. Arrak.

Die Sahne wird geschlagen, ebenso die Eigelb mit dem Zucker, dann beides zusammen mit Vanillin und Arrak vermischt.

Kaffeebuttercreme

für 6 Personen.

125 g Tischbutter,
125 g Zucker,
3—4 Eigelb,
3—4 Eßl. Kaffee-Extrakt von 30 g Kaffee,
12 Löffelbiskuits,
⅜ l Schlagsahne zur Verzierung.

Die Butter wird zu Sahne und mit Zucker und Eigelb schaumig gerührt, etwas kalter Kaffee-Extrakt allmählich dazu gerührt und in eine Porzellanauflaufform gefüllt, wie Mandelbuttercreme. Am besten bereitet man sie einen Tag vor dem Gebrauch. Die Speise wird gestürzt. Die geschlagene Sahne wird gesüßt, ein Teil mit etwas Kaffee-Extrakt gemischt, die Speise damit überzogen, mit der übrigen Schlagsahne verziert.

Andere Art: Nachdem der Kaffee-Extrakt zu der gerührten Masse gegeben ist, gibt man 3—4 Blatt gelöste Gelatine dazu, ist dies dicklich, Schnee von 3—4 Eiweiß, füllt die Masse in eine Glasschüssel.

Schokoladenbuttercreme

für 6 Personen.

125 g Tischbutter,
100 g Zucker, 3 Eigelb,
nach Belieben 80 g geriebene Haselnüsse,
125 g geriebene Schokolade,
1—2 Eßl. Kakao,
12 Löffelbiskuits,
zur Verzierung:
⅜ l Schlagsahne,
Schokoladenplätzchen.

Ebenso zubereitet wie Kaffeebuttercreme. Die gestürzte Speise wird mit Schlagsahne bestrichen und mit Schlagsahne und Schokoladenplätzchen verziert.

Süße Gelees mit Gelatine.

Rotes Weingelee

für 6—8 Personen.

300 g Zucker,
¼ l Wasser,
16 g rote Gelatine,
16 g weiße Gelatine,
Saft einer Zitrone.
¾ l = 1 Flasche Weißwein od. Apfelwein

Der Zucker wird mit ¼ l Wasser geklärt, die Gelatine nach Vorschrift geweicht und in den geklärten Zucker gegeben, dazu gibt man den Zitronensaft und kalten Wein, füllt das Ganze in eine Glasschale und stellt es kalt. Will man das Gelee stürzen, so müssen 4 g Gelatine mehr genommen werden, die Form wird dann einen Augenblick in heißes Wasser getaucht. Man kann das Gelee mit Schlagsahne verzieren.

Weingelee in Apfelsinen

für 6—8 Personen.

Man schneidet aus den Apfelsinen, wo die Blüte gewesen ist, ein rundes Plättchen in der Größe eines Einmarkstückes aus. Durch diese Öffnung entfernt man mittels eines Teelöffels oder Kartoffelbohrers den Saft und die Fleischteile recht vorsichtig, damit die Schale nicht verletzt wird. Sollte eine Öffnung an dem Stielende entstanden sein, so muß dieselbe mit Butter von außen verklebt werden. Die so vorbereiteten Apfelsinen werden in Eis gestellt. Man bereitet nun das rote Weingelee wie vorher, nur nimmt man soviel weniger Weißwein, als man Saft aus den Apfelsinen gewonnen hat. Der Apfelsinensaft muß mit dem Zucker und ¼ l Wasser geklärt werden, da er sonst das Gelee trübe machen würde. Wenn die Geleemasse abgekühlt ist, füllt man sie in die Apfelsinen. Später muß noch etwas Geleemasse nachgefüllt werden, da von derselben etwas in die Apfelsinenschalen einzieht. Das übrige Gelee wird in einen kleinen nicht zu hohen Blechkegel gefüllt, nachdem es erstarrt ist, wird es auf eine Glasschale gestürzt. Die gefüllten Apfelsinen werden, wenn das Gelee erstarrt ist, mit einem Messer, welches man in recht heißes Wasser getaucht hat, in vier Teile geschnitten, um den Geleekegel gelegt und mit Orangen- oder Lorbeerblättern verziert.

Weißes Weingelee

für 6—8 Personen.

32 g weiße Gelatine,
¾ l = 1 Flasche Weißwein od. Apfelwein,
Saft einer Zitrone,
2 Eiweiß zum Klären.
300 g Zucker,
¼ l Wasser,

Die Gelatine wird nach Vorschrift geweicht, heiß gelöst und zu dem Wein gegossen, dieser wird mit dem Zitronensaft und mit den Eiweiß, die mit ⅛ l Wasser verklopft sind, mit einer Schneerute auf mäßigem Feuer geschlagen, bis die Masse zum

Aufkochen kommt, sie bleibt dann zugedeckt an warmer Herdstelle ¼ Stunde stehen. Danach gießt man die Masse durch ein Barchenttuch, gibt den inzwischen mit ⅛ l Wasser geklärten Zucker heiß hinzu und filtriert dieses durch Filtrierpapier. Man füllt das Gelee in eine Glasschale oder Form und stellt es kalt. Will man in das Gelee Früchte einlegen und stürzen, dann muß man 4—6 g Gelatine mehr nehmen.

Grünes Weingelee mit Birnen

für 12 Personen.

32 g weiße Gelatine,
¾ l = 1 Flasche Weißwein,
Saft einer Zitrone,
2 Eiweiß zum Klären,
300 g Zucker,
¼ l Wasser,
Smaragdgrün,
20 halbe, in Zucker eingemachte Birnen,
einige Korinthen.

Man bereitet ein weißes Weingelee und färbt es mit einigen Tropfen Smaragdgrün hellgrün. Die Masse muß steif werden, sie wird dann in Stückchen, die mit einem Löffel abgestochen werden, auf eine flache Porzellanschüssel gelegt.

Man hat die „Creme zur Füllung der Birnen" bereitet. Die halben Birnen werden mit der erkalteten Creme bestrichen. Etwas von der Creme wird hellrosa und etwas dunkler gefärbt und damit die vorher mit gelber Creme bestrichenen Birnen abschattiert. Als Blüte legt man eine abgewaschene Korinthe herauf. Die so zubereiteten Birnen werden auf das Weingelee gelegt.

Creme zur Füllung der Birnen:

¼ l Milch, 2 Eier,
50 g Zucker,
15 g bestes Weizenmehl,
¼ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Alle Zutaten werden gut miteinander verrührt und auf dem Herd unter beständigem Schlagen mit der Schneerute zum Kochen gebracht und kalt gestellt.

Rotes oder weißes Weingelee mit Früchten.

Von dem bereiteten roten oder weißen Gelee füllt man die Hälfte in eine in Eis gestellte Glasschale. Sobald das Gelee erstarrt ist, legt man eingemachte Früchte oder Apfelsinenscheiben, aus denen die Kerne entfernt sind, herauf, gießt ein paar Löffel von der zurückbehaltenen Geleemasse über, damit die Früchte fest werden, ist diese erstarrt, wird das übrige flüssige Gelee heraufgegossen.

Gelee mit ganzen Äpfeln

für 6 Personen.

6 Äpfel,
⅛ l Weißwein,
150 g Zucker, ½ l Wasser,
etwas Zitronenschale,
Saft von 1 Zitrone.
12—14 g rote Gelatine,

Recht gleichmäßig große, süße Äpfel werden geschält, das Kerngehäuse ausgestochen, in dem Wein und ⅛ l Wasser mit der Zitronenschale und dem Zucker nicht zu weich gekocht. Inzwischen werden auch die Schalen der Äpfel mit ⅜ l Wasser weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, dann gibt man den Wein, in dem die Äpfel gekocht sind, und Zitronensaft dazu, es muß ½ l Flüssigkeit sein, was daran fehlt, wird durch Wasser ersetzt, dann aufgekocht. Danach wird die geweichte Gelatine hinzugegeben. Die Hälfte der Flüssigkeit gießt man, wenn sie abgekühlt ist, in eine Glasschale. Nachdem sie erstarrt ist, legt man die erkalteten Äpfel darauf und gießt die andere Hälfte der abgekühlten Flüssigkeit darüber.. Die Schale muß kalt gestellt werden. Man kann mit ¼ l Schlagsahne verzieren.

Kaffeegelee

für 6 Personen.

½ l Kaffee von 30 g Kaffee,
½ l Wasser,
60—80 g Zucker,
1 Eßlöffel Kakao,
1 Prise Salz,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
24—30 g weiße Gelatine,
½ l Vanillesoße oder
¼ l Schlagsahne.

Das Wasser wird mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillin aufgekocht, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hineingegeben und unter Rühren aufgelöst. Zuletzt wird der Kaffee dazugegeben und das Gelee etwas abgekühlt in die Glasschale gefüllt. — Man gibt dazu Vanillesoße oder verziert mit Schlagsahne.

Kakaogelee

für 6 Personen.

1 l Wasser,
50 g Kakao,
60—80 g Zucker,
1 Prise Salz,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
24—30 g weiße Gelatine,
½ l Vanillesoße, ¼ l Schlagsahne oder ½ Rezept Vanillecreme I oder II.

Das Wasser wird mit Kakao, Zucker, Salz, Vanillin aufgekocht. Die nach Vorschrift geweichte Gelatine wird hineingegeben und unter Rühren aufgelöst. Das Gelee wird etwas

abgekühlt in eine Glasschale gefüllt. Man gibt Vanillesoße dazu oder verziert mit Schlagsahne oder füllt Vanillecreme auf.

Milchgelee

für 6 Personen.

1 l süße Milch,
100 g süße Mandeln,
8 bittere Mandeln,
60 g Zucker,
1 Prise Salz,
24—30 g weiße Gelatine,
½ l Fruchtsoße.

Die Milch wird mit dem Zucker, den abgezogenen, geriebenen Mandeln, Zucker und Salz aufgekocht, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hineingegeben und unter Rühren aufgelöst. Das Gelee wird etwas abgekühlt in eine Glasschale gegossen, erkaltet mit Früchten verziert oder mit Fruchtsoße gereicht. Man kann die Masse durch ein Sieb gießen.

Rote Apfelspeise

für 6 Personen.

500 g Äpfel oder
100 g Apfelschnitte,
½—¾ l Wasser,
etwas Zitronenschale,
125 g Zucker,
24—30 g Gelatine (halb rot, halb weiß),
Saft einer Zitrone,
¼ l Schlagsahne oder
½ l Vanillesoße.

Die gewaschenen Äpfel werden in kleine Stücke geschnitten, mit dem Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben. In die heiße Masse gibt man schnell die eingeweichte Gelatine, den Zucker und Zitronensaft. Die Masse muß 1 l ergeben, nötigenfalls muß etwas Wasser zugegossen werden. Abgekühlt wird die Speise in eine Glasschale oder Form gefüllt. Letztere wird einen Augenblick in heißes Wasser getaucht und die Speise ausgestürzt. Dazu wird Schlagsahne oder Vanillesoße gegeben.

Statt Äpfel kann man Stachelbeeren und Rhabarber verwenden, dann bleibt der Zitronensaft fort und es ist mehr Zucker notwendig.

Aprikosenspeise

für 6 Personen.

200 g getrocknete oder 250 g frische Aprikosen,
¾ l Wasser,
125—150 g Zucker,
24—30 g weiße Gelatine,
Saft einer Zitrone,
¼ l Schlagsahne.

Die getrockneten Aprikosen werden mehrmals gewaschen, am besten nachtüber mit ½ l Wasser eingeweicht und weich gekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben. Die Masse muß 1 l ergeben. Weiter zubereitet wie die Apfelspeise.

Elisenspeise

für 12 Personen.

½ Rezept Mürbeteig,
Himbeermarmelade,
Pistazien,
1½ Rezept Erdbeer- oder Himbeerspeise,
⅛ l Schlagsahne z. Verzierung.

Man stellt ein halbes Rezept Mürbeteig her. Einen Teil des Teiges rollt man auf einem Tortenboden aus, der etwa 26 cm Durchmesser hat, sticht die Mitte mit einer Form aus, daß man einen 5 cm breiten Ring erhält. So verarbeitet man den Teig, daß man 5 gleiche Ringe erhält. Sie werden hellbraun gebacken. Die Ringe setzt man mit Marmelade zusammen. Der obere Ring wird ebenfalls mit Marmelade bestrichen und mit gehackten Pistazien bestreut. In die Mitte gibt man die Erdbeer- oder Himbeerspeise und verziert mit Schlagsahne und den betreffenden Früchten.

Cremes in Makronenrand.

Von ½ Rezept Makronenteig, auf dem Feuer abgerührt, werden 5 Ränder geformt, innen gemessen 18 cm Durchmesser, der Makronenteig wird ziemlich dünn auf einen Oblatenrand, etwa 2 cm breit, aufgelegt. Zwischen die gebackenen Ränder wird durchgestrichene Aprikosenmarmelade gegeben; sind die Ränder alle übereinander gesetzt, füllt man eine Creme hinein und verziert sie mit Schlagsahne und Früchten.

Gefrorenes.

Eisbereitung.

Auf einfachste Art bereitet man Eis in einer verschließbaren Blechform und in einem Eimer.

Außerdem bereitet man Eis in der selbsttätigen Maschine (Meidinger System) und in der Eismaschine von den Alexander-Werken.

Eisbereitung im Eimer.

Man braucht dazu:

Eine Gefrierbüchse, am besten von stark verzinntem Blech, mit fest schließendem Deckel. Man kann auch eine Pud-

dingform verwenden. Ein Blatt Papier legt man zwischen Deckel und Form.

Einen Eimer, der rund um die Eisform 5—6 cm weiter und etwa 20 cm höher als die Form ist und womöglich eine Abflußöffnung für das Eiswasser hat.

Ein Holzmesser (Eisspatel) zum Durchstechen der flüssigen Masse in der Büchse.

Eismischung für die Eisbereitung im Eimer.

3 kg Eis, 1 kg Viehsalz gut vermischt.

Etwas Salpeter (2 Eßl.) erhöht die Kältebildung.

Das Eis wird in einem Sack oder groben Tuch fein geklopft, mit dem Salz gemischt, etwa 5 cm hoch fest in den Eimer gefüllt. Darauf stellt man die mit Papier und Deckel gut geschlossene Form mit der zu frierenden Masse hinein. Es ist gut, rundum, wo der Deckel an die Form anschließt, etwas Butter aufzustreichen, dadurch wird das Eintreten von Salzwasser verhindert. Der Raum zwischen Eimer und Form wird fest mit Eis und Viehsalz gefüllt und die Form von oben mit Eis und Salz bedeckt. Schmilzt das Eis, so muß Wasser abgegossen und Eis und Salz nachgefüllt werden.

Bei flüssigen Massen, wie Creme-Eis und Frucht-Eis, darf die Gefrierbüchse nur bis ¾ der Höhe in Eis und Salz stehen, der Henkel der Büchse muß über dem Eimerrand stehen, dann wird die Form schnell 10—15 Minuten an dem Henkel gedreht, dann nimmt man den Deckel vorsichtig ab, sticht die Masse, die am Rande zuerst friert, mit dem Spatel vom Rande ab und mischt sie mit der noch flüssigen Masse, bis sie breiig und geschmeidig ist, dann schließt man die Gefrierbüchse, füllt Eis und Salz nach, bis die Gefrierbüchse ganz bedeckt ist. Gefrierzeit 3—4 Stunden.

Die Masse zu Schlagsahne-Eis und Bomben wird in die Gefrierbüchse gefüllt und muß fest gefrieren, sie wird nicht umgestochen. Gefrierzeit 3—4 Stunden.

Vor dem Ausstürzen muß die Büchse gut abgewischt werden, damit nichts von der Salzlösung an das Eis kommen kann.

Eisbereitung in der selbsttätigen Maschine (Meidinger).

Zur Füllung einer Maschine für 12 Personen braucht man 1½ l Wasser, in dem 750 g Viehsalz oder Kochsalz gelöst sind. Das Eis wird recht fein geklopft und die Maschine bis zu dem Einschnitt im Innern damit gefüllt. Nun gießt man die Salzlösung über, setzt das mit Salz fest gefüllte Sieb ein,

rührt das Eis mit der Salzlösung durch, setzt den Kegel mit der zu frierenden Masse ein und deckt den Deckel darauf. Bei dem Einsetzen des Kegels muß etwas Wasser über den Rand der Maschine fließen, als Zeichen, daß dieselbe genügend gefüllt ist; fließt kein Wasser über, muß noch etwas Eis nachgeschüttet werden. Gefrierzeit 2—3 Stunden. Nach dem Gebrauch muß die Maschine gleich gereinigt werden, da das Salz die Maschine angreift.

Die betreffende Eismasse wird in der Eismaschine ebenso behandelt, wie bei der Zubereitung im Eimer. Die Handhabung ist bequemer, da der Deckel zum Umstechen nur abzuheben ist.

Eisbereitung in der Eismaschine vom Alexanderwerk.

Diese Eismaschine ist in ihrer Verwendung sehr praktisch. Die Handhabung ist sehr einfach — das Eis ist schnell bereitet — und der Eis- und Salzverbrauch sehr gering.

Die Maschine ist in verschiedenen Größen zu haben. Sie eignet sich ganz vorzüglich zur Herstellung von Frucht- und Creme-Eis.

Die Maschine besteht aus einem Holzeimer mit Wasserabfluß, der Gefrierbüchse und einer Vorrichtung zum Umrühren der Gefriermasse und Drehen der Büchse. Die vorschriftsmäßig vorbereitete und gefüllte Gefrierbüchse wird in den Eimer gestellt, der Deckel aufgelegt, die Eismischung herumgegeben. Nun dreht man die Kurbel und in 10—15 Minuten ist das Eis breiig gefroren, man nimmt das Gewinde heraus, streicht das Eis in der Gefrierbüchse glatt, legt wieder den Deckel auf, verschließt die Öffnung in demselben mit einem Kork, füllt Eis und Salz nach, bis die Gefrierbüchse ganz bedeckt ist und läßt das Eis fest gefrieren in etwa 1 Stunde.

Eis in Formen.

Will man Eis in Gestalt von Früchten, Blumen usw. bereiten, so braucht man Formen zum Aufklappen. Diese werden mit der im Eimer oder in der Maschine breiig gefrorenen Eismasse gefüllt, in Papier gewickelt und in einem Eimer mit Eis und Salz verpackt. Die sich bildende Salzlösung muß abgegossen werden, um das Eindringen in die Formen zu verhindern. Kleine Formen gefrieren in 1 Stunde, größere in etwa 3 Stunden. Man entfernt das Papier, taucht die Formen einen Augenblick in kaltes Wasser, trocknet sie ab, nimmt das Gefrorene heraus und richtet es auf Glasschalen mit Schlagsahne und mit frischen oder künstlichen Blättern an.

Die Masse zu Schlagsahne-Eis und zu Bomben kann in eine Kuppelform mit fest schließendem Deckel gefüllt werden und muß nach Vorschrift gefrieren. Das Eis wird ausgestürzt und kann mit Schlagsahne, Eiswaffeln, Makronen, Früchten verziert werden.

Gebäck zu Eis.

Man reicht zu Eis verschiedenes Gebäck, wie: Locken, Wiener Eisbögen, Keks, Vanillestangen, Mandelstangen.

Allgemeines.

Das Speise-Eis bereitet man aus flüssigen Cremes, Fruchtsaft, Fruchtbrei oder Schlagsahne. Man unterscheidet folgende Arten: Creme-Eis, Fruchteis, Schlagsahne-Eis, Bomben und Halbeis (Sorbet).

Creme-Eis besteht aus einer abgerührten Creme von Milch oder Sahne, Eiern und Zucker, sowie den geschmackgebenden Zutaten.

Frucht-Eis bereitet man aus eingekochten oder frischen Säften, aus Fruchtbrei, Wasser, Eiweiß, Zucker. Die Flüssigkeit beim Fruchteis muß einen bestimmten Zuckergehalt haben, um richtig zu gefrieren. Die Flüssigkeit muß mit einem Zuckerthermometer (Aräometer) gemessen werden und dieser muß bis 15 Grad einsinken; zeigt er weniger, so muß Zucker, zeigt er mehr, so muß Wasser zugesetzt werden. Ist kein Zuckerthermometer vorhanden, so stellt man den richtigen Zuckergehalt her — indem man etwa auf 1 l Flüssigkeit 480 g Zucker rechnet. Dem breiig gefrorenen Fruchteis setzt man auf 1 l Flüssigkeit 2—3 leichtgeschlagene Eiweiß zu, um das Eis nahrhafter und geschmeidiger zu machen und damit es nicht so leicht zerfließt.

Die flüssigen Cremes und das Frucht-Eis müssen kalt in die Formen gefüllt und mehrmals umgestochen werden, bis sie breiig gefroren sind. Es ist gut, die Masse dazu am Tage vorher zu bereiten.

Um Creme- und Frucht-Eis auszustürzen, taucht man die Form in kaltes Wasser.

Schlagsahne-Eis bereitet man aus nicht zu steif geschlagener Schlagsahne mit verschiedenen, geschmackgebenden Zutaten.

Bomben bereitet man aus einer Creme, Schlagsahne und geschmackgebenden Zutaten.

Schlagsahne-Eis und Bomben dürfen nicht umgestochen werden, weil sie durch die geschlagene Sahne schon breiartig sind.

Um Schlagsahne-Eis und Bomben auszustürzen, taucht man die Form in heißes Wasser.

Halbeis (Sorbet) ist ein unter Zusatz von Alkohol halb gefrorenes Eis, welches in Gläsern angerichtet wird und mit Schlagsahne verziert werden kann.

Zur Verzierung kann man Schlagsahne, Eiswaffeln, Makronen oder Früchte verwenden.

Creme-Eis.

Vanille-Eis I

für 10 Personen.

1 l süße Sahne oder Milch,
190 g Zucker,
10 Eigelb,
1 Stange Vanille oder
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz.

Sahne oder Milch wird mit dem Zucker, der gespaltenen Vanille oder Vanillin, einer Prise Salz aufgekocht. Die Eigelb werden mit einem kleinen Teil der kalten Sahne oder Milch verrührt, dann gießt man die kochende Milch oder Sahne dazu, gießt dieses durch ein Sieb, nimmt es nochmals auf schwaches Feuer und läßt die Masse unter beständigem Rühren gar brühen, nicht kochen. Sobald die Masse beim Eintauchen des Löffels an demselben haftet, gießt man sie schnell aus und rührt, bis die Masse etwas abgekühlt ist, sonst gerinnen die Eigelb. Erkaltet wird die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt und muß nach Vorschrift gefrieren. Das Eis wird gestürzt und kann mit Schlagsahne, Baiserkuchen, gesponnenem Zucker verziert werden.

Man kann auch eine warme Schokoladensoße oder kaltes Erdbeermark zu dem Vanille-Eis geben.

In das breiig gefrorene Eis kann man ¼ l geschlagene Sahne oder 2—3 nicht zu steif geschlagene Eiweiß geben.

Vanille-Eis II (billiger)

für 10 Personen.

1 l süße Sahne oder Milch,
190 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz,
1—2 Eßlöffel Kartoffelmehl,
4—5 Eigelb.

Sahne oder Milch wird mit Zucker, Vanillin, Salz aufgekocht, das eingerührte Kartoffelmehl dazugegeben, einmal aufgekocht, dann bereitet man das Eis weiter wie: Vanille-Eis I.

Gefülltes Vanille-Eis

für 10 Personen.

½ Rezept Vanille-Eis und
½ Rezept Fruchteis oder
¼ l Schlagsahne mit
gekochten Früchten,
oder
mit geriebenen Nüssen,
oder
mit Schokolade gemischt.

Das Vanille-Eis muß breiig gefroren sein, dann streicht man die Masse an dem Rand der Form etwa fingerdick hoch, daß eine Höhlung entsteht, in die man das breiig gefrorene Fruchteis oder die mit verschiedenen Zutaten gemischte Schlagsahne füllt. Nun läßt man fest gefrieren. Gestürzt kann das Eis mit Schlagsahne verziert werden.

Gefrorenes à la Nesselrode

für 10 Personen.

¾ l süße Sahne oder Milch,
190 g Zucker,
1 Prise Salz,
8 Eigelb,
1 Stange Vanille oder
1 Päckchen Dr. Oetker's
Vanillin-Zucker,
¼ l Schlagsahne,
100 g Sultaninen,
100 g Korinthen,
50 g würfl. geschnittenes
Zitronat.

Von Sahne, Zucker, Salz, Eigelb, Vanille bereitet man Vanille-Eis. Ist dasselbe breiig gefroren, gibt man die geschlagene Sahne, die vorbereiteten Sultaninen, Korinthen, Zitronat, dazu, dann läßt man gefrieren. Sultaninen und Korinthen werden vorher gut gewaschen, dann mit etwas Weißwein und Zucker kurz eingekocht und erkaltet hinzugefügt.

Nuß-Eis

für 10 Personen.

¾ l süße Sahne oder Milch,
190 g Zucker,
1 Prise Salz,
½ Stange Vanille oder
½ Päckchen Dr. Oetker's
Vanillin-Zucker,
8 Eigelb,
200 g gerieb. Walnußkerne.

Von Sahne, Zucker, Salz, Vanille, Eigelb bereitet man die Creme zu Vanille-Eis und gibt die Walnußkerne, die mit etwas Sahne verrührt sind, hinzu. Will man das Gefrorene

recht zart haben, so müssen die Walnußkerne gebrüht und abgezogen werden. Erkaltet wird die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt und muß nach Vorschrift gefrieren.

Kaffee-Eis

für 10 Personen.

1 Rezept Vanille-Eis, | dazu ⅛ l Kaffee-Extrakt von 60 g Kaffee.

Zubereitet wie die Creme zu Vanille-Eis. Der Kaffee-Extrakt wird zu der fertigen, abgekühlten Creme gegeben, dann läßt man nach Vorschrift gefrieren.

Schokoladen-Eis

für 10 Personen.

1 l süße Sahne oder Milch, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, | 200 g geriebene Schokolade, 10 Eigelb.

Etwas Sahne behält man zum Verrühren der Eigelb und der Schokolade zurück. Die übrige Sahne kocht man mit dem Zucker und Salz auf, tut die Schokolade hinein, gießt durch ein Sieb die mit Sahne verklopften Eigelb dazu, läßt die Masse gar brühen, nicht kochen. Erkaltet wird die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt und muß nach Vorschrift gefrieren.

Man kann statt Schokolade 100 g Kakao und 40 g Zucker mehr nehmen.

Schokoladeneis kann billiger hergestellt werden mit der Creme von Vanille-Eis II.

Überbackenes Eis (Omelette surprise)

für 10 Personen.

Dasselbe setzt sich zusammen aus einer Unterlage aus Biskuit, einem sehr fest gefrorenen Frucht-, Vanille- oder Schokoladeneis von ½ l Flüssigkeit, und einer Auflage von Soufflee-masse.

Zuerst wird das Eis eingesetzt.

Biskuitmasse von:

6 Eiern, 250 g Zucker, | 130 g gesiebt. bestes Mehl.

Die Eigelb und Zucker werden in 20 Minuten schaumig gerührt, dann wird der in 10—15 Minuten sehr steif geschlagene Schnee heraufgegeben, das Mehl übergestreut und schnell vermischt. Die Masse wird auf ein Papier 1½ cm hoch ausgestrichen und sofort bei mittelmäßiger Hitze 10—15

Minuten gebacken. Nach der Schüssel, auf der man die Omelette anrichten will, schneidet man die Biskuitplatte.

Die Soufflee masse wird kurz vor dem Anrichten bereitet.

Soufflee von:

3 Eigelb,
125 g Zucker,
etwas abger. Zitronenschale,
6 Eiweiß,
1 Eßlöffel Mehl.

Die Eigelb werden mit dem Zucker 10 Minuten schaumig gerührt, die Zitronenschale hinzugegeben und mit dem sehr steif geschlagenen Eiweißschnee und dem Mehl vermischt. Das Eis wird in Scheiben geschnitten und sehr schnell auf die Biskuitplatte aufgelegt, mit der Souffleemasse vollkommen überspritzt und sofort in sehr heißem Ofen auf einer Unterlage von Sand oder auf einer Bratpfanne mit Eisstücken zu goldgelber Farbe gebacken, mit etwas Puderzucker bestreut und sofort angerichtet.

Eistorte

für 10 Personen.

½ Rezept Creme- oder Fruchteis,
¾ l Schlagsahne,
Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
etwa 40 Baisers.

Eine Tortenschüssel mit hohem Rand legt man mit Baisers aus, gibt darüber das in Scheiben geschnittene Eis, bestreicht es mit der Schlagsahne, verziert mit Baisers und Schlagsahne, die mit etwas rosa gefärbtem Zucker bestreut oder rosa gefärbt werden kann.

Man kann das Eis in Form von Früchten gefrieren lassen und diese auf der glatt gestrichenen Schlagsahne in der Mitte der Schüssel anrichten und den Rand mit Baisers und Schlagsahne verzieren.

Die Eistorte kann auch mit gesponnenem Zucker verziert werden. (Siehe Zucker zum Bruch kochen.)

Frucht-Eis.

Himbeer- oder Erdbeer-Eis von eingekochtem Saft

für 10 Personen.

1 l Saft,
3 Eiweiß.

Verwendet man süß eingekochten Saft, so muß derselbe mit dem Zuckerthermometer gemessen werden und 15 Grad

zeigen. Zeigt er über 15 Grad, dann muß Wasser zugesetzt werden, zeigt er unter 15 Grad, so muß geklärter Zucker zugesetzt werden. Hat die Masse zu viel Zuckergehalt, friert sie nicht fest, hat sie zu wenig, friert sie zu hart.

Verwendet man den mit Weinstein eingemachten Saft, dann vermischt man ⅜ l Saft mit ½ l Wasser und schmeckt ihn mit Zitronensaft ab.

Ist die Masse unter Umstechen breiig gefroren, gibt man den nicht zu steif geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß hinzu und läßt nach Vorschrift weiter gefrieren.

Himbeer- oder Erdbeer-Eis von frischem Saft

für 10 Personen.

½ l Himbeersaft,
480 g Zucker,
½ l Wasser,
3 Eiweiß.

Wenn man den frisch ausgepreßten Saft verwendet, so kocht man zuerst den Zucker mit dem Wasser klar; nachdem dieses erkaltet ist, gießt man den Fruchtsaft dazu und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosen- oder Pfirsich-Eis von frischen Früchten

für 10 Personen.

1 kg frische Früchte,
480 g Zucker,
½ l Wasser,
Saft von 2 Zitronen,
3 Eiweiß oder
¼ l Schlagsahne.

Die betreffende Frucht wird durch ein Sieb gestrichen; härtere Früchte werden einen Augenblick gebrüht. Der Zucker wird mit dem Wasser geklärt und zu dem durchgeschlagenen Brei gegeben, dann mit so viel Wasser verdünnt, daß die Masse 1 l beträgt, nun gibt man den Saft der Zitronen hinzu und füllt sie in die Gefrierbüchse. Ist die Masse unter Umstechen breiig gefroren, gibt man den nicht zu steif geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß oder ¼ l geschlagene Sahne hinzu und läßt nach Vorschrift weiter gefrieren.

Apfelsinen-Eis

für 10 Personen.

480 g Zucker,
1 l Wasser,
6 Apfelsinen,
2 Zitronen, 3 Eiweiß.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht, geschäumt, die dünn geschälte Schale einer Apfelsine hinzugegeben, zum Erkalten gestellt. Nach dem Erkalten wird die Apfelsinenschale entfernt, der Apfelsinen- und Zitronensaft hinzugegossen und die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt. Ist sie unter öfterem

Umstechen breiig gefroren, rührt man den nicht zu steif geschlagenen Eiweißschnee herunter und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Zitronen-Eis

für 10 Personen.

480 g Zucker,
1 l Wasser,
5—6 Zitronen,
3 Eiweiß.

Ebenso zubereitet wie Apfelsinen-Eis.

Ananas-Eis von eingemachter Frucht

für 10 Personen.

450 g eingem. Ananas,
Wasser,
400 g Zucker,
Saft von 2 Zitronen,
3 Eiweiß.

Man verwendet dazu eine mit wenig Zucker in Blechbüchsen eingemachte Ananas. Die Ananas wird zur Hälfte durchgeschnitten, wovon die eine auf dem Reibeisen gerieben, die andere in recht kleine Würfel geschnitten wird. Man gießt zu dem Saft soviel Wasser, daß man 1 l Flüssigkeit hat, kocht ihn mit dem Zucker auf, schäumt aus und gibt die Ananaswürfel hinein, kocht noch einmal auf, gießt die Masse über ein Sieb, damit die Würfel zurückbleiben. In den abgelaufenen Saft tut man die geriebene Ananas, gibt den Zitronensaft hinzu und füllt die Masse erkaltet in die Gefrierbüchse, ist dieselbe unter öfterem Umstechen breiig gefroren, rührt man die Ananaswürfel und den nicht zu steif geschlagenen Eiweißschnee herunter und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Ananas-Eis von frischer Frucht

für 10 Personen.

500 g rohe Frucht,
1 l Wasser,
480 g Zucker,
Saft von 2 Zitronen,
3 Eiweiß.

Die Ananas wird gewaschen, geschält. Eine Hälfte der Ananas wird gerieben und eine Hälfte in recht kleine Würfel geschnitten. Die Schalen werden mit 1 l Wasser einige Minuten gekocht, über ein Sieb gegossen. In dem Wasser kocht man den Zucker klar, schüttet die in Würfel geschnittene Ananas hinein und läßt sie verdeckt 5 Minuten ziehen, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Sollte Wasser verdampft sein, so muß so viel nachgegossen werden, daß wieder 1 l Flüssigkeit ist. In dieses Wasser gibt man die geriebene Ananas, den Zitro-

nensaft und füllt die Masse, nachdem sie erkaltet, in die Gefrierbüchse, ist dieselbe unter öfterem Umstechen breiig gefroren, rührt man die Ananaswürfel und den Eiweißschnee herunter und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Tutti-frutti.

Man bereitet dazu ein Gefrorenes von Zitronen, Apfelsinen oder Ananas und mischt, wenn die Masse breiig gefroren und der Eiweißschnee heruntergerührt ist, verschiedene, in kleine Würfel geschnittene, eingemachte Früchte herunter und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Schlagsahne-Eis und Bomben.

Pückler-Eis

für 10 Personen.

¾ l Schlagsahne,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Makronen,
160 g Zucker,
Kakao,
rote Speisenfarbe.

Die Schlagsahne wird nicht zu steif geschlagen, mit Zucker und Vanillin abgeschmeckt, dann teilt man die Masse in 3 Teile, den einen läßt man weiß, den zweiten färbt man rosa mit Speisenfarbe und den dritten braun mit Kakao, der mit wenig Wasser gelöst und gesüßt wird. In die Gefrierbüchse füllt man zuerst die weiße Masse, dann die rosa und zuletzt die braune. Man kann zwischen die einzelnen Schichten kleine Makronen legen. Nun muß die Masse nach Vorschrift gefrieren. Die Form wird, um das Gefrorene auszustürzen, einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht.

Schlagsahne-Eis mit gebrannten Mandeln

für 10 Personen.

¾ l Schlagsahne,
250 g gebr. Mandeln.

Die Schlagsahne wird nicht zu steif geschlagen, dann rührt man die fein gestoßenen oder mit der Mandelreibe geriebenen Mandeln herunter, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Schlagsahne-Eis mit Walnüssen, Haselnüssen oder Mandeln

für 10 Personen.

¾ l Schlagsahne,
180 g Nußkerne od. Mandeln, gebrüht, abgezogen, gerieb.
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
180 g Zucker,

Ebenso zubereitet wie Schlagsahne-Eis mit gebrannten Mandeln.

Schlagsahne-Eis mit Vanille.

Ebenso zubereitet wie Pückler-Eis, siehe: Pückler-Eis, nur läßt man die ganze Masse weiß.

Schlagsahne-Eis mit Kakao

für 10 Personen.

¾ l Schlagsahne,
180 g Zucker,
60 g Kakao,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Die geschlagene Sahne wird mit Zucker und dem mit wenig Wasser gelösten Kakao und Vanillin gemischt und muß nach Vorschrift gefrieren.

Schlagsahne-Eis mit Himbeeren, Erdbeeren oder Ananas

für 10 Personen.

¾ l Schlagsahne,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Zucker nach Geschmack,
250 g eingemachte Früchte.

Die Sahne wird nicht zu steif geschlagen, mit Vanillin und Zucker abgeschmeckt, die Früchte werden, wenn sie groß sind, zerschnitten und darunter gemengt, dann muß das Ganze nach Vorschrift gefrieren. Nimmt man frische Früchte, so müssen sie vorher mit Zucker gekocht werden und erkaltet in die geschlagene Sahne gegeben werden.

Vanillebombe

für 10 Personen.

¼ l Wasser,
110 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 Stange Vanille oder
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
8 Eigelb,
¼ l Schlagsahne.

Das Wasser wird mit Zucker, Salz, der gespaltenen Vanille aufgekocht und nicht zu heiß zu den verklopften Eigelb gegossen. Die Masse wird noch einmal aufs Feuer genommen und muß unter Rühren gar brühen, sie darf nicht kochen. Nun gießt

man die Masse durch ein Sieb, schlägt sie auf Eis mit der Schneerute, bis sie kalt und schaumig geworden ist. Darauf schlägt man die Schlagsahne recht steif und rührt zu derselben schnell die Eiermasse und füllt sofort in die Gefrierbüchse. Man läßt nach Vorschrift gefrieren.

Ananasbombe

für 10 Personen.

⅜ l Wasser,
125 g Zucker,
Saft von 1½—2 Zitronen,
300 g frische Ananaswürfel,
8 Eigelb,
1 Prise Salz,
¼ l Schlagsahne.

Wasser und Zucker werden klar gekocht, die Ananaswürfel darin so lange gekocht, bis sie glasig sind, dann werden sie auf ein Sieb gegossen. Der durchgelaufene Saft muß ¼ l betragen, wenn nötig, setzt man etwas Wasser zu. Man gibt den Zitronensaft, das Salz dazu und gießt die Mischung zu den verklopften Eigelb, sie wird gar gebrüht, dann mit der Schneerute auf Eis geschlagen, bis sie kalt und schaumig ist. Dann rührt man die Ananaswürfel und die sehr steife Schlagsahne dazu und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Apfelsinenbombe

für 10 Personen.

¼ l Apfelsinensaft, von etwa 6 Apfelsinen,
1 dünngesch. Apfelsinenschale,
Saft von 1 Zitrone,
180 g Zucker,
1 Prise Salz,
8 Eigelb,
¼ l Schlagsahne.

Der Apfelsinen- und Zitronensaft wird mit dem Zucker und der Apfelsinenschale aufgekocht, dann zu den verklopften Eigelb gegossen, Salz dazu gegeben. Das weitere Verfahren wie bei der Vanillebombe.

Kaffeebombe

für 10 Personen.

¼ l Wasser,
60 g Kaffee,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
135 g Zucker,
1 Prise Salz,
8 Eigelb,
¼ l Schlagsahne.

Mit der angegebenen Wassermenge wird der gemahlene Kaffee gebrüht. Der gewonnene Kaffee-Extrakt wird mit dem Vanillin, dem Zucker und Salz vermischt, es muß ¼ l sein, dann zu den verklopften Eigelb gegossen. Das weitere Verfahren wie bei der Vanillebombe.

Schokoladenbombe.

Ebenso zubereitet wie die Vanillebombe; nur kocht man mit dem Wasser 125 g gute geriebene Schokolade auf.

Halbeis (Sorbet).

Sorbet von Himbeeren
für 10 Personen.

Das Himbeer-Eis von ½ l Saft wird breiig gefroren, dann mischt man ⅜ l Burgunder dazu, läßt noch etwas frieren und richtet das breiig Gefrorene in Gläsern an. Man kann dasselbe mit ¼ l Schlagsahne verzieren.

Sorbet von Ananas mit Champagner
für 10 Personen.

½ l Ananasgefrorenes wird bereitet. Ist dasselbe breiig gefroren, wird kurz vor dem Anrichten ½ Flasche Champagner darunter gemischt, man läßt noch etwas frieren und füllt das breiig Gefrorene in Gläser. Man kann dasselbe mit ¼ l Schlagsahne verzieren.

Backwerk.

Zutaten. Der Teig wird gebildet aus:
einer Grundlage — Mehl,
Flüssigkeit — Wasser oder Milch,
Bindemitteln — Ei oder Mehl,
Lockerungsmitteln — Eigelb, Eiweiß, Alkohol, Butter, Hefe oder Backpulver,
geschmackgebenden Zutaten — Zucker, Zitrone, Vanille oder Vanillin-Zucker.
Einlagen — Korinthen, Rosinen, Mandeln, Zitronat.

Arten.

Hefegebäck,	Fettgebäck,
Backpulvergebäck,	Kuchen mit Brühteig,
Mürbeteig,	Pastetenteig,
Gerührte Kuchen,	Honigkuchen.
Mandelgebäck,	

Vorbereiten der Bleche und Formen. Diese sind stets vor der Herstellung der Kuchenteige vorzubereiten. Die Bleche

werden erwärmt, mit Fett oder Wachs ausgestrichen, mit Mehl ausgeklopft oder mit Papier ausgelegt. Die Formen werden mit Fett ausgestrichen und mit geriebener Semmel oder Mehl ausgeklopft oder mit gefettetem Papier ausgelegt. Formen für Tortenplatten werden nur auf dem Boden mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft, der Rand bleibt trocken. Die gebackene Platte wird vom Rande mit einem Messer losgeschnitten. Es ist zu empfehlen, die Form gleich nach dem Gebrauch noch warm, mit Papier oder einem Tuch auszureiben und sauber fortzustellen.

Backhitze. Man unterscheidet 3 Grade, die durch weißes Papier im Ofen erprobt werden.

Erster Grad — schwache Hitze, 100—120 Grad: Das Papier wird in 4—5 Minuten hellgelb, passend für Biskuits usw.

Zweiter Grad — Mittelhitze, 120—180 Grad: Das Papier wird in 4—5 Minuten hellbraun; passend für die meisten Bäckereien, z. B. Tortenplatten, Keks usw.

Dritter Grad — starke Hitze, 180—220 Grad: Das Papier wird in 4—5 Minuten braun, passend für Blätterteig, Hefeteig.

Backen. Das Auflegen und Einfüllen der Kuchenteige ist in den betreffenden Abteilungen angegeben. Der Ofen muß rechtzeitig geheizt werden, damit die Kuchen sofort gebacken werden können. Das Nachschütten von Kohlen muß vorsichtig geschehen, damit der Hitzegrad nicht verändert wird. Bei Gasfeuerung wird der Backofen bei voller Flamme auf die bestimmte Temperatur gebracht, dann bei kleiner Flamme (etwa erbsengroß) das Gebäck gar gemacht. Der Ofen darf nicht zu oft aufgemacht werden und dann nur für einen Augenblick; Zugluft ist zu vermeiden. Das Umsetzen oder Drehen der Kuchen muß, wenn es notwendig ist, sehr vorsichtig geschehen, ohne anzustoßen, damit der Kuchen nicht fällt. Ist die Unterhitze zu stark, setzt man einen Untersatz oder Ziegelsteine unter. Ist die Oberhitze zu stark, legt man ein gefettetes Papier über. Um das Garsein zu erproben, sticht man mit einem spitzen Hölzchen in den Kuchen. Findet sich beim Herausziehen kein weicher Teig daran, ist das betreffende Backwerk gar, wenn nicht, muß es noch einige Minuten backen.

Kleines Backwerk muß heiß mit einem langen dünnen Messer abgelöst und nebeneinander auf eine flache Schüssel oder ein Brett zum Abkühlen gelegt werden.

Das kleine Backwerk bewahrt man erkaltet am besten in gut geschlossenen Steintöpfen oder in einem Blechkasten auf. Letztere müssen öfter ausgebrüht werden.

Tortenplatten werden abgekühlt vom Kuchenblech abgelöst.

Vorbereitungsregeln.

Das Gelingen des Backwerks ist in der Hauptsache abhängig von der tadellosen Beschaffenheit der Zutaten, wie: Mehl, Eier, Butter, Milch, Hefe. Die Zutaten zu dem Backwerk, außer zu Blätterteig und Mürbeteig, müssen in kalter Jahreszeit vor der Verwendung an einen warmen Ort gestellt werden. Sie verarbeiten sich dann leichter, und besonders der Hefeteig geht schneller auf.

Mehl und Puderzucker müssen gesiebt werden, es kommt Luft hinein, wodurch der Teig lockerer wird. Man verwendet die besten Mehlsorten.

Eier müssen stets über einem Teller einzeln aufgeschlagen werden, damit man sich von der Güte der Eier überzeugt und der Teig nicht durch ein schlechtes Ei verdorben werden kann.

Eiweiß zu Schnee schlagen. Das Eiweiß muß frisch sein, ganz rein von dem Gelben gesondert und kalt gestellt werden. Das Gefäß, am besten eine irdene Schüssel oder ein Messingkessel und der Schneebesen müssen trocken und kalt sein. Das Eiweiß darf erst kurz vor der Verwendung, am besten an kaltem Ort, geschlagen werden.

Auf 3 Eiweiß nimmt man 1 gestrichenen Teel. Zucker und schlägt es in 10—15 Minuten zu Schnee. Wenn das Eiweiß gerinnt, was leicht bei frischen Eiern geschieht, gibt man auf 3 Eiweiß einige Tropfen Zitronensaft oder etwas feinen, gesiebten Zucker und schlägt dann noch so lange, bis der Eiweißschnee wieder glatt wird. In den Teig mischt man zuerst einen kleinen Teil Eiweißschnee, damit die Masse loser wird, dann zieht man den Rest schnell und vorsichtig herunter.

Butter zu Sahne zu rühren. Die Butter wird in eine Schale gelegt, etwas erwärmt und mit einem Backlöffel oder einer hölzernen Reibekeule nach einer Seite gerührt, bis sie weiß und schaumig ist. Um das Ankleben der Butter an den Löffel oder die Reibekeule zu verhindern, taucht man beide zuerst in heißes, dann in kaltes Wasser.

Pflanzenfette wie: Palmin, sind wasserfrei, darum nimmt man im Verhältnis zu Butter ein Fünftel des Gewichts

weniger, z. B. für 250 g Butter — 200 g Pflanzenfett und dazu 3 Eßl. Wasser.

Pflanzenfette enthalten kein Salz, man gibt daher zu Backwerk etwas mehr Salz hinzu, als bei der Verwendung von Butter angegeben ist.

Es ist sehr gut, zur Hälfte Butter, zur Hälfte Palmin zum Backwerk zu verwenden.

Um Palmin schaumig zu rühren, zerkleinert man es und läßt es mit dem Wasser auf dem Herde schmelzen, etwas abgekühlt rührt man schaumig, gibt gleich unter Rühren Zucker, Eigelb und dann die übrigen Zutaten dazu. Sollte das Palmin zu fest werden, muß es an warmer Stelle noch einmal gerührt werden.

Mandeln werden abgezogen verwendet, wenn es in dem betreffenden Rezept nicht anders bestimmt ist. Man brüht die Mandeln, zieht nach einigen Minuten die Schale ab, wirft sie gleich in kaltes Wasser, schüttet sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen, trocknet sie ab und verwendet sie nach Vorschrift.

Pistazien sind die Kerne der Frucht des Pistazienbaumes. Die Kerne sind mit einer rötlichen Haut umgeben, sie werden gebrüht und abgezogen, sie sehen dann grün aus und werden gehackt oder geschnitten verwendet.

Eine gute Zitrone muß glatt und dünnschalig sein, gelbe Farbe haben. Sie ist stets zu waschen. Soll die Schale verwendet werden, schält man sie so dünn, daß nichts von der weißen Haut daran bleibt. Der Saft wird auf einer Zitronenpresse ausgedrückt. Man schneidet die Zitrone dazu quer durch.

Zum Aufbewahren kann die Zitronenschale dünn abgeschält, getrocknet oder mit Zucker in einem Gläschen aufbewahrt werden, sie ist dann zu Obstsuppen und Fruchtsoßen zu verwenden. Die Zitronenschale kann auch mit einem Stück Zucker abgerieben oder auf einem Reibeisen abgerieben und mit feinem Zucker vermischt in kleinen Gläschen aufbewahrt werden.

Als Ersatz für eine Zitronenschale kann man 12 Tropfen Zitronenöl, statt des frischen Saftes einer Zitrone zwei Teelöffel Zitronenessenz verwenden.

Rosinen und Korinthen werden verlesen, mit lauwarmem Wasser abgewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, mit einem Tuch abgerieben, damit die Feuchtigkeit entfernt wird. Man kann die Rosinen auch reinigen, indem man sie in einer Schüssel mit etwas Mehl bestreut, gut durchreibt und auf einen Durchschlag schüttet, damit das Mehl mit

den Stielen durchfällt. Sultaninen sind Rosinen ohne Kerne.

Vanille bewahrt man mit Zucker bestreut in gut verschlossenen Gläsern auf, der Zucker zieht den Geschmack an und wird als Vanillezucker verwendet; ist der Zucker verbraucht, kann er erneuert werden. Vanille kann auch in kleine Stückchen geschnitten und mit Stückzucker gestoßen werden. Kocht man Vanille zu Speisen, so spaltet man dieselbe und läßt sie einige Zeit in der Flüssigkeit ziehen. Ein sehr guter Ersatz für Vanillestangen ist Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Backfett. Zum Ausbacken der verschiedenen Kuchen verwendet man Schweineschmalz oder Palmin. Sobald das Fett heiß geworden ist, legt man eine rohe Kartoffel hinein, um zu sehen, ob das Fett kocht (es zeigen sich kleine Bläschen) und um das schnelle Bräunen des Fettes zu verhindern. Ist das Fett so weit erhitzt, daß ein blauer Dampf aufsteigt, kann man einen Probekuchen backen.

Backfett auskochen und reinigen. Um zum Ausbacken benutztes Backfett zu reinigen, setzt man das kalte Fett mit kaltem Wasser aufs Feuer, unter Rühren läßt man es ¼ Stunde langsam kochen, dann gießt man die Masse in eine Schüssel. Das Wasser hat die unreinen Bestandteile von dem Fett gesondert, dieselben fallen auf den Boden der Schüssel. Nach dem Erkalten nimmt man das Fett ab, kratzt die Unterseite gut ab und setzt das Fett noch einmal aufs Feuer und läßt die Wasserteile verdampfen.

Hefegebäck.

Hefegebäck muß in einem warmen, zugfreien Raum mit erwärmten Zutaten bereitet werden. Die Formen und die Zutaten müssen zuerst vorbereitet sein. Dann wird das Hefestück hergestellt. Man bereitet das Hefestück, um sich zu überzeugen, ob die Hefe gärungsfähig ist und um die Gärungsfähigkeit zu vergrößern. Man verwendet nur frische, nach Obst riechende Preßhefe. Die Hefe muß stets in warmer Flüssigkeit — Milch oder Wasser — aufgelöst werden. 30 g Hefe rührt man mit 4 Eßl. Wasser oder Milch, 1 Messerspitze Zucker und 4 Eßl. Mehl zu einem lockeren Hefestück. Dieses bestreut man leicht mit Mehl, damit sich keine Kruste bildet und stellt es zugedeckt zum Aufgehen an eine warme Stelle, am besten in einen Wärmeofen. Das Hefestück ist gut, wenn man mit dem Finger einen Eindruck macht und die Stelle sich sofort

wieder hebt und sich die Masse durch das Aufgehen etwa verdoppelt hat.

Will man Hefe sparen oder hat man zu wenig Hefe zu Hause, so bereitet man das Hefestück wie gewöhnlich, läßt es aufgehen, rührt dann noch etwa 1 Eßl. Mehl dazu und läßt es noch einmal aufgehen. Dadurch werden die Hefepilze wesentlich vermehrt. Die Vorbereitung erfordert jedoch mehr Zeit. Der Hefeteig kann auch am Abend vorher zum Aufgehen gestellt werden, besonders zu empfehlen für Rosinenkringel von Hefeblätterteig.

Hefestück auf andere Art. Das im Rezept angegebene Mehl schüttet man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt die Hefe hinein, löst sie mit der Hälfte der angegebenen Milch auf, rührt etwas von dem Mehl dazu, streut Mehl über und läßt aufgehen. Dann werden die Zutaten hineingegeben und alles von der Mitte aus mit der warmen Milch und den Eiern verrührt.

Der Hauptteig wird hergestellt, indem man das Mehl in eine Schüssel schüttet, in der Mitte eine Vertiefung macht, das Hefestück, die anderen Zutaten nach dem Rezept hineingibt und allmählich lauwarme Milch und Eier von der Mitte aus dazurührt, dann gibt man erst die Butter dazu und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und glänzend aussieht, indem man die Schüssel mit der linken Hand festhält, mit der rechten Hand mit einem starken Holzlöffel (Backlöffel) den Teig wiederholt rasch in die Höhe zieht, oder man knetet ihn, bis er von den Händen losläßt, je nach Vorschrift. Wird der Teig geknetet, dann gibt man die Butter in Stücken, wird er geschlagen, dann gibt man die Butter geschmolzen hinein. Zu Blech- oder Napfkuchen tut man den Teig auf das Blech oder in die Form und läßt aufgehen. Zu Pfannkuchen, Striezel, die mit der Hand geformt werden, läßt man den Teig erst in der Schüssel, dann die geformten Stücke aufgehen. Zu Striezelteig muß nach dem ersten Aufgehen Mehl zugeknetet werden. Für das Gelingen des Hefeteigs ist es wichtig, daß weder Fett noch Salz direkt auf das Hefestück gegeben werden. Man unterscheidet leichten und schweren Hefeteig.

Leichter Hefeteig:
500 g = 1 l Mehl,
10—20 g Hefe,
¼ l Flüssigkeit,
40—80 g Butter oder Margarine.

Schwerer Hefeteig:
500 g = 1 l Mehl,
30—50 g Hefe,
⅛—¼ l Flüssigkeit,
100—250 g Butter,
Rosinen, Zitronen, Mandeln.

Milchstriezel, einfacher.

20—30 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
⅛—¼ l Milch, knapp,
Salz, Ei zum Bestreichen,
zum Nachkneten:
etwa 250 g = ½ l Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, das Hefestück, etwas Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem lockeren Teig. Der Teig darf nicht zu lose sein. Man klopft den Teig tüchtig, bestreut ihn mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig gut aufgegangen, nimmt man ihn auf ein Brett und knetet so viel Mehl hinzu, bis er die genügende Festigkeit hat, er darf sich nicht zu sehr ausdehnen, wenn man ihn hinlegt. Nun formt man die Striezel — am besten zwei aus dieser Masse — legt sie auf ein vorbereitetes Backblech und stellt sie noch einmal zum Aufgehen hin. Vor dem Backen bestreicht man sie mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt sie bei ziemlich starker Hitze eine halbe Stunde.

Milchstriezel, feiner.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
⅛—¼ l Milch, knapp,
200 g Butter od. Margarine,
Salz,
Ei zum Bestreichen,
zum Nachkneten:
etwa 250 g = ½ l Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, Hefestück, etwas Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem lockeren Teig, der nicht zu lose sein darf. Der Teig muß tüchtig geklopft werden, man bestreut ihn dann mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig gut aufgegangen, pflückt man die Butter hinein, nimmt das Mehl hinzu und knetet alles gut durch, nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett. Der Teig darf sich nicht zu sehr ausdehnen, wenn man ihn hinlegt. Dann formt man die Striezel — am besten zwei aus dieser Masse —, legt sie auf ein vorbereitetes Backblech, stellt sie noch einmal zum Aufgehen hin. Vor dem Backen werden die Striezel mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen, bei ziemlich starker Hitze eine halbe Stunde gebacken. Nach Belieben kann man etwas Zucker in den Teig geben.

Dresdener Stolle.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
2 Eier, Salz,
⅛—¼ l Milch, knapp,

250 g Butter od. Margarine,
100 g Zucker,
zum Nachkneten:
etwa 250 g = ½ l Mehl,
100 g Rosinen,
100 g Korinthen,
50 g würflig geschnittenes Zitronat,
60 g süße, ger. Mandeln,
16 g bittere, ger. Mandeln,
Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, der dann mit Mehl bestreut, an einem warmen Ort aufgehen muß. Dann knetet man die Butter und den Zucker hinein, knetet etwas Mehl nach und arbeitet den Teig auf einem Brett durch, bis er die genügende Festigkeit hat. Man teilt ihn in zwei Teile, rollt fingerdicke Platten aus, bestreut diese mit Rosinen, Korinthen, Zitronat, Mandeln und rollt jede Platte gut zusammen. Diese Stollen legt man auf ein Backblech, stellt sie noch einmal zum Aufgehen hin. Vor dem Backen zieht man mit einem Messerrücken auf jeder Stolle entlang eine tiefe Rinne, bestreicht die Stollen mit dem mit Wasser verklopften Ei. Bei ziemlich starker Hitze werden sie ½—¾ Stunde gebacken, dann mit Zuckerguß überzogen, oder sie werden vor dem Backen, statt mit Ei, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit Zucker bestreut, oder sie werden mit Ei und nach dem Backen mit geschmolzener Butter bestrichen, dick mit Puderzucker bestreut, dann noch einen Augenblick in den Ofen gestellt.

Mohnstriezel.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl, 2 Eier,
Salz,
⅛—¼ l Milch, knapp,
250 g Butter oder Margarine,
Mohnfüllung v. 375 g Mohn, s.: Mohnfüllung,
Ei zum Bestreichen,
zum Nachkneten:
etwa 250 g = ½ l Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, der mit Mehl bestreut, an einem warmen Orte aufgehen muß. Dann knetet man die Butter hinein, nimmt noch etwas Mehl hinzu, bis der Teig die genügende Festigkeit hat. Man rollt ihn auf einem Brett zu einer fingerdicken Platte aus, legt die Mohnfüllung herauf, so daß am Rande der Teig fingerbreit frei bleibt, bestreicht diesen mit Eiweiß und rollt die Platte gut zusammen. Am besten

ist es, wenn man zwei Striezel aus dem Teig macht. Nun werden sie auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und zum Aufgehen gestellt. Vor dem Backen bestreicht man die Striezel mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt sie bei starker Hitze eine halbe Stunde. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, bestreicht man sie mit Zuckerguß oder man bestreut die Striezel vor dem Backen mit Zucker. Zur Mohnfüllung kann man Rosinen und etwas geschmolzene Butter nehmen.

Rosinenstriezel.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
4 Eier, Salz,
300 g Butter od. Margarine,
⅛—¼ l Milch, knapp,
9 Kapseln Kardamom,
125 g Zucker,
250—375 g Rosinen,
1 Messersp. Hirschhornsalz,
Ei zum Bestreichen,
zum Nachkneten:
etwa 250 g = ½ l Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Salz, der gestoßene Kardamon, das Hefestück, die erwärmte Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, der mit Mehl bestreut an einem warmen Orte aufgehen muß. Dann knetet man die Butter hinein, nimmt den Zucker, das Hirschhornsalz, noch etwas Mehl hinzu, bis der Teig die genügende Festigkeit hat. Dann rollt man ihn zu zwei fingerdicken Platten aus, streut auf jede die Hälfte der Rosinen, rollt sie zusammen, legt sie auf ein vorbereitetes Backblech, stellt sie nochmals zum Aufgehen hin. Vor dem Backen werden die Striezel mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen und bei scharfer Hitze eine halbe Stunde gebacken. Nachdem die Striezel etwas abgekühlt sind, werden sie mit Zuckerguß bestrichen oder vor dem Backen mit Zucker bestreut.

Marzipanstriezel.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
2 Eier,
Salz,
⅛—¼ l Milch, knapp,
250 g Butter od. Margarine,
65 g Zucker,
zum Nachkneten:
etwa 250 g = ½ l Mehl,
Ei zum Bestreichen.
Zur Marzipanmasse:
350 g süße, ger. Mandeln,
10 bittere, gerieb. Mandeln,
350 g Puderzucker,
einige Tropfen Rosenspiritus,
1 Eigelb und 1 ganzes Ei.

Mandeln, Puderzucker, Roſenſpiritus werden mit den Eiern zu einem Marzipanteig verrührt, der ſich ſtreichen läßt; wenn nötig, muß noch Ei zugenommen werden.

Man bereitet ein Hefeſtück, ſiehe: Hefeſtück. Dann rührt man das Mehl, Eier, Hefeſtück, etwas Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem lockeren Teig. Der Teig darf nicht zu loſe ſein. Der Teig muß tüchtig geklopft werden, man beſtreut ihn mit Mehl und ſtellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Iſt der Teig gut aufgegangen, ſchüttet man noch Mehl und Zucker dazu, pflückt die Butter hinein und knetet alles gut durch, nimmt den Teig auf ein mit Mehl beſtreutes Backbrett und arbeitet ihn gut durch. Der Teig darf ſich nicht zu ſehr ausdehnen, wenn man ihn hinlegt. Es iſt am beſten, wenn man zwei Striezel aus dieſem Teig formt. Man rollt zwei fingerdicke Platten aus, ſtreicht die zubereitete Marzipanmaſſe herauf, ſo daß am Rande der Teig fingerbreit frei bleibt, beſtreicht dieſen mit Eiweiß, rollt die Platten gut zuſammen. Die Striezel werden auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und zum Aufgehen geſtellt. Vor dem Backen beſtreicht man ſie mit dem mit Waſſer verklopften Ei und backt die Striezel bei ſtarker Hitze eine halbe Stunde; nachdem ſie etwas abgekühlt ſind, beſtreicht man ſie mit Zuckerguß, oder man beſtreut ſie vor dem Backen mit Zucker.

Sächſiſcher Butterzopf.

40—50 g Hefe,
250 g Butter od. Margarine,
500 g Mehl,
etwas Salz,
8 bittere, gerieb. Mandeln,
65 g Zucker,
1 Eßl. Rum,
⅛—¼ l Milch, knapp,
Ei zum Beſtreichen,
45 g ſüße, gehackte Mandeln,
zum Nachkneten:
etwa 200 g Mehl.

Man bereitet ein Hefeſtück, ſiehe: Hefeſtück. Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Mehl, Salz, Hefeſtück, die geriebenen, bitteren Mandeln, Zucker und Rum dazu gegeben, unter Rühren ſoviel Milch hinzugegoſſen, daß ein ziemlich feſter Teig wird. Der Teig muß am warmen Ort aufgehen, dann gibt man ihn auf ein Backbrett, nimmt, wenn nötig, noch etwas Mehl hinzu, teilt den Teig in drei Teile, rollt dieſe gut daumendick aus, an den Enden etwas ſpitz auslaufend. Nun vereinigt man die 3 Rollen zu einem Zopf und legt dieſen zu einem Kranz zuſammen. Dann legt man den Kranz auf ein vorbereitetes Backblech, beſtreicht ihn mit dem mit Waſſer verklopften Ei, beſtreut ihn mit gehackten, ſüßen Mandeln und läßt

ihn aufgehen, dann bestreicht man den Kranz reichlich mit geschmolzener Butter und bestreut ihn dick mit Zucker, läßt ihn bei starker Hitze eine gute halbe Stunde backen.

Kleines Weißbrot.

30—40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
⅛—¼ l Milch, knapp,
zum Nachkneten:
etwa 200 g Mehl,
250 g Butter, Schweineschmalz, Margarine, oder Talg,
Salz,
Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, Hefestück, etwas Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem lockeren Teig, er darf nicht zu lose sein. Der Teig muß tüchtig geklopft werden, man bestreut ihn dann mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig gut aufgegangen, schüttet man das Mehl dazu, pflückt die Butter oder das Schmalz hinein und knetet gut durch, nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett und knetet ihn noch einmal. Ist derselbe fest genug, formt man kleines Gebäck, wie runde Brötchen, Schnecken, Kringel, läßt es aufgehen. Dann wird es mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und in heißem Ofen etwa 10—15 Minuten gebacken oder man bestreicht das Gebäck mit Ei, backt es und überzieht es dann mit Zuckerguß.

Mundbrötchen.

30—40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
⅛—¼ l Milch,
1 Teel. Salz,
2 Eßl. = 40 g Butter oder Margarine,
1 gestr. Eßl. Zucker,
1 ganzes Ei oder 1 Eigelb zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, Hefestück, Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem ziemlich festen Teig, gibt die Butter dazu und klopft den Teig gut, bestreut ihn mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig zu lose, knetet man etwas Mehl dazu, formt Kugeln, die man auf ein vorbereitetes Blech zum Aufgehen legt. Mit einem Messerrücken kann man eine Rinne in die aufgegangenen Brötchen ziehen, man bestreicht sie mit in ganz wenig Wasser verklopftem Ei oder Eigelb und backt sie in heißem Ofen in etwa 15 Minuten gar.

Roggenmehlbrötchen.

30 g Hefe,
500 g Roggenmehl,
¼ l Milch,
1 Teel. Salz,
60 g Zucker,
60 g Butter oder Margarine,
50 g Korinthen oder Sultaninen,
1 Prise Kardamom.

Die Roggenmehlbrötchen werden zubereitet wie Mundbrötchen. Die vorbereiteten Korinthen oder Sultaninen gibt man in den Teig, wenn die Butter durchgeknetet ist.

Mohnsenschen von Hefeteig.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
⅛—¼ l Milch, knapp,
250 g Butter od. Margarine,
Salz,
Mohnfüllung v. 200 g Mohn, s.: Mohnfüllung,
Ei zum Bestreichen,
zum Nachkneten:
etwa 200 g Mehl.

Der Teig wird ebenso bereitet wie zum kleinen Weißbrot, siehe: kleines Weißbrot. Von dem Teig macht man fingerlange und dreifingerbreite Platten, legt etwas Mohn in die Mitte, auf den beiden langen Seiten zieht man den Teigrand in der Mitte über dem Mohn zusammen, so daß an den kurzen Seiten der Mohn freibleibt, stellt nun die so geformten Kuchen zum Aufgehen, bestreicht sie dann mit dem mit Wasser verklopften Ei, bestreut sie mit Zucker und backt sie in recht heißem Ofen. Man erhält 40—50 Stück.

Rosinenkringel I.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
2 ganze Eier,
⅛—¼ l Milch, knapp,
250 g Butter od. Margarine,
Salz,
die abger. Schale 1 Zitrone,
250 g Sultaninen,
Ei zum Bestreichen,
zum Nachkneten:
etwa 200 g Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Das Mehl schüttet man in eine Schale, gibt die Eier, etwas Salz, das Hefestück hinein und rührt nach und nach die erwärmte Milch hinzu. Der Teig wird dann mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut aufgegangen, gibt man die Zitronenschale dazu, pflückt die Butter hinein, nimmt so viel Mehl hinzu, daß der Teig fest genug wird und knetet alles gut durch. Man nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett und arbeitet ihn gut durch, dann rollt man ihn mit der Nudelrolle zu einem beliebig

langen, 10 cm breiten Streifen aus, streut die Sultaninen herauf, die man etwas andrückt, dann klappt man den Streifen zusammen, rollt ihn rund mit der Hand und formt daraus einen recht großen Kringel oder man formt aus dem Teig mehrere kleine Kringel. Die Kringel legt man auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie gut aufgehen, dann bestreicht man sie mit dem mit Wasser verklopften Ei. Die Kringel werden bei ziemlich starker Hitze gebacken. Sie müssen hellbraun sein. Die großen Kringel 15 bis 20 Minuten. Die Kringel können nach dem Backen mit Zuckerguß bestrichen werden, oder man streut Zucker und gehackte Mandeln vor dem Backen herauf, oder es werden nur die Mandeln aufgestreut, gebacken und dann mit Zuckerguß bestrichen.

Rosinenkringel II.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
2 ganze Eier,
⅛—¼ l Milch, knapp,
250 g Butter,
etwas abger. Zitronenschale,
Salz,
150 g Zucker,
375 g Sultaninen,
100 g süße, gerieb. Mandeln,
10 g bittere, ger. Mandeln,
Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Das Mehl schüttet man in eine Schale, gibt die Eier, etwas Salz, das Hefestück hinein und rührt nach und nach die erwärmte Milch, Zitronenschale, 100 g Butter in Stückchen hinzu. Der Teig muß recht fest sein, damit nach dem Aufgehen kein Mehl hinzugegeben werden darf. Der Teig wird dann mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut aufgegangen, so nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, rollt ihn mit der Nudelrolle zu einer möglichst dünnen Platte, bestreicht sie mit der übrigen Butter, welche zu Sahne gerührt ist, streut die Mandeln und die Rosinen herauf, die man etwas andrückt, dann rollt man die Platte zusammen und formt daraus einen großen Kringel oder man backt aus dem Teig mehrere kleine Kringel. Das weitere Verfahren wie bei Rosinenkringel I.

Rosinenkringel von Hefe-Blätterteig.

50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
2 Eier, Salz,
100 g Zucker,
etwas abger. Zitronenschale,
⅛—¼ l Milch,
250—350 g Butter,
250 g Sultaninen,
50 g bittere, gerieb. Mandeln,
Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Zu dem Mehl gibt man die Eier, etwas Salz, 70 g Zucker, Zitronenschale, das Hefestück, unter Rühren allmählich die erwärmte Milch und 150 g Butter in Stückchen dazu. Der Teig muß recht fest sein und gut geknetet werden, dann bestreut man ihn mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. — Es ist zu empfehlen, den Teig am Abend vorher zu bereiten und ihn dick mit Mehl bestreut und mit einem Papier bedeckt zum Aufgehen zu stellen. Der Teig geht über Nacht auf und ist abgekühlt, dadurch wird die Verarbeitung mit der kalten Butter leichter. — Ist der Teig aufgegangen, nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett; ist der Teig zu lose, kann etwas Mehl nachgeknetet werden, rollt ihn mit einer Nudelrolle zu einer 1 cm dicken Platte. Auf diese Platte werden in die Mitte 150 g kalte Butter in viereckiger Form, in Mehl gewendet, aufgelegt, so daß etwa handbreit Teig von jeder Seite frei bleibt, alle vier Seiten werden übereinandergeklappt. Der Teig wird dann ausgerollt und wieder zusammengeklappt, dieses Verfahren wird dreimal wiederholt. Dann rollt man eine Platte aus, bestreicht diese mit 50 g zu Sahne gerührter Butter, bestreut sie mit 30 g Zucker und die Hälfte der Platte mit geriebenen Mandeln und Sultaninen, nach Belieben können auch Korinthen und würflich geschnittenes Zitronat genommen werden, dann schlägt man die andere Hälfte darüber. Nun schneidet man Streifen, welche korkzieherartig gedreht und zu Ringen oder Kringeln geformt werden. Man legt sie auf ein vorbereitetes Backblech und stellt sie zum Aufgehen hin. Dann bestreicht man die Kringel mit verklopftem Ei oder geschmolzener Butter und bestreut sie mit Zucker oder man läßt den Zucker fort und bestreicht sie nach dem Backen mit Zuckerguß. Die Kringel werden in recht heißem Ofen schnell gebacken. Aus dieser Masse erhält man 14—16 Kringel.

Berliner Kringel.

20 g Hefe,
250 g = ½ l Mehl,
knapp ⅛ l Milch,
Salz, etwas Zimt,
50 g Butter oder Margarine,
25 g Zucker,
Ei zum Bestreichen,
etwas Mehl zum Nachkneten.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Salz, Zimt, das Hefestück werden mit der erwärmten Milch zu einem festen Teig geknetet, derselbe wird mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut

aufgegangen, gibt man den Zucker hinzu und knetet die Butter durch. Der Teig wird dann auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett genommen, noch etwas Mehl dazu geknetet und gut durchgearbeitet. Nun formt man dünne, etwa handlange Kringel, legt sie auf ein vorbereitetes Backblech, läßt sie am warmen Ort noch etwas aufgehen, bestreicht sie mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt die Kringel in nicht zu heißem Ofen knusprig. Die Masse gibt etwa 30 Kringel.

Blechkuchen, einfacher.

30—40 g Hefe,
600 g = reichl. 1 l Mehl,
1 ganzes Ei, Salz,
⅛—¼ l Milch,
100—125 g Butter oder Margarine,
Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Das Mehl, das Hefestück, die Eier, Salz, nach und nach die warme Milch werden gut miteinander verrührt und tüchtig geklopft, dann die Butter durchgearbeitet. Das Backblech streicht man mit Speck oder Butter aus und stäubt Mehl über. Der Teig wird auf dem Backblech mit einem Eßlöffel, den man ab und zu in kaltes Wasser taucht, auseinander gestrichen, dann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut aufgegangen, wird er mit dem mit Wasser verklopften Ei oder zerlassener Butter bestrichen. Man streut entweder Streusel, siehe: Streusel, oder geschnittene süße Mandeln auf, die man nach dem Backen mit Zuckerguß überzieht. Bei ziemlich scharfer Hitze backt man den Blechkuchen 25—30 Minuten.

Man kann auch etwas Kardamon in den Teig nehmen.

Blechkuchen, feiner.

40—50 g Hefe,
600 g = reichl. 1 l Mehl,
2 ganze Eier,
die abgeriebene Schale einer Zitrone,
Salz, Zucker nach Geschmack,
⅛—¼ l Milch, knapp,
200 g Butter,
125 g Sultaninen,
Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Das Mehl, die Eier, Salz, Zitronenschale, Zucker, das Hefestück, nach und nach die erwärmte Milch, werden gut miteinander verrührt und tüchtig geklopft, dann die Butter durchgearbeitet, zuletzt werden die Sultaninen hinzugenommen. Der Teig muß ziemlich fest sein. Weiter zubereitet wie der einfache Blechkuchen.

Es kann auch etwas Kardamon in den Teig genommen werden.

Streusel zu einem Blechkuchen.

I. 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g süße, geriebene Mandeln. Zu der geschmolzenen, abgekühlten Butter gibt man Zucker und Mandeln, verrührt dieses, daß sich kleine Klümpchen bilden.

II. Zutaten wie vorher. Butter und Zucker leicht bräunen, Mandeln und 3 Eßl. Wasser dazurühren, diese Masse auf den Kuchen streuen und mitbacken.

III. 250 g Butter, 400 g Mehl, 200 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt. Zu der heißen Butter gibt man Mehl, Zucker, Zimt, verrührt dieses, daß sich kleine Klümpchen bilden.

IV. 150—200 g süße, fein geschnittene Mandeln. 300 g Puderzucker, Rosenwasser oder Rosenwasser mit Zitronensaft werden zu Zuckerguß verarbeitet. Wenn der Blechkuchen aufgegangen ist, wird er mit Ei oder mit geschmolzener Butter bestrichen, die Mandeln heraufgestreut und dann gebacken, nach dem Backen mit Zuckerguß überzogen.

V. Wenn der Blechkuchen aufgegangen ist, sticht man mit einem sauberen Löffelstiel ziemlich dicht Löcher in den Kuchen, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit reichlich Zucker und etwas Zimt und backt ihn etwa ½ Stunde.

Blechkuchen mit Äpfeln.

2 kg geschälte Äpfel werden in 6—8 Teile geschnitten und eingezuckert. Man bereitet den Teig von einfachem oder feinem Blechkuchen, derselbe muß etwas fester angeteigt werden, ist derselbe gut aufgegangen, bestreicht man ihn nicht mit Ei, sondern legt reihenweise die Äpfel herauf, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und backt den Blechkuchen bei ziemlich scharfer Hitze 25—30 Minuten. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker.

Blechkuchen mit Pflaumen oder süßen Kirschen.

2 kg Kirschen werden ausgesteint, die Pflaumen gespalten und ausgesteint, mit Zucker und etwas Zimt bestreut. Man bereitet den Teig von einfachem oder feinem Blechkuchen, derselbe muß etwas fester angeteigt werden. Man läßt die Pflaumen oder Kirschen auf einem Durchschlag abtropfen und legt sie mit der Hautseite auf den aufgegangenen Teig, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und backt den Blechkuchen bei ziemlich scharfer Hitze 25—30 Minuten. Ist der Kuchen gar, kann man Streusel heraufstreuen und ihn noch 2—3 Minuten backen.

Blechkuchen mit Mohn.

Zuerst bereitet man die Mohnfüllung von 750 g Mohn. Dann bereitet man den Teig von einfachem Blechkuchen. Derselbe muß etwas fester angeteigt werden. Ist er gut aufgegangen, bestreicht man ihn nicht mit Ei, sondern legt fingerdick die Mohnfüllung herauf. Nach dem Backen wird der etwas abgekühlte Kuchen mit Zuckerguß von 300 g Puderzucker, Rosenwasser und 1 Eiweiß überzogen.

Mohnfüllung.

250 g = ½ l Mohn,
Wasser, 1 Ei,
1 Eßl. Mehl,
50 g süße Mandeln,
Zucker, etwa 100 g,
Rosenspiritus.

Der Mohn wird mit reichlich Wasser aufgekocht, das Wasser abgegossen und kaltes aufgegossen, nach 10 Minuten auf ein Sieb geschüttet, das Wasser muß gut ablaufen. Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und mit dem Mohn zweimal durch die Fleischmaschine getrieben, dann tut man das Eis, Mehl, Zucker, Rosenspiritus nach Geschmack hinzu, ist die Masse nicht lose genug, wird noch etwas Wasser hinzugegeben. Es ist am besten, die Füllung unter Rühren auf dem Feuer gar zu machen.

Nach Belieben können Sultaninen und geschmolzene Butter zur Mohnfüllung genommen werden.

Benutzt man die Mohnfüllung zu Hefegebäck, so ist es gut, 1 Teelöffel aufgelöste Hefe hinein zu geben.

Bienenstich.

40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
75 g Zucker,
2 Eier,
1 Prise Salz,
⅛—¼ l Milch,
80 g Butter,
zum Uebergießen:
250—300 g Tischbutter,
250—300 g Zucker,
250—300 g gehackte Mandeln.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Zum Mehl gibt man Zucker, Eier, Salz, das Hefestück und rührt nach und nach die erwärmte Milch dazu, zuletzt die Butter. Der Teig muß ziemlich fest sein. Auf ein vorbereitetes Backblech streicht man den Teig und läßt ihn aufgehen. Die Butter wird aufgekocht, Zucker und Mandeln hineingegeben, 5 Minuten gekocht und über den aufgegangenen Teig gegossen. In einem nicht zu heißen Ofen backt man den Bienenstich bei Mittelhitze 20—25 Minuten. Das halbe Rezept kann auch in einer vorbereiteten Tortenform gebacken werden.

Gefüllter Bienenstich. 1 Rez. Bienenstich. Der erkaltete Kuchen wird quer durchgeschnitten und mit „Vanillencreme zum Füllen von Kuchen" zusammengesetzt.

Blechkuchen mit Quark (Glumse).

¾ Rezept von einfachen oder feinen Blechkuchen,
Quarkfüllung von:
1½ kg Quark,
4 Eßl. Mehl,
1 gehäuft. Teel. Backpulver,
6 Eigelb oder 3 ganze Eier,
125 g Korinthen,
Salz,
Rosenspiritus,
250 g Zucker,
Butter zum Bestreichen.

Man bereitet zuerst die Quarkfüllung, dann den Blechkuchenteig. Dieser muß etwas fester angeteigt werden; dann läßt man ihn etwas aufgehen, legt die Quarkfüllung herauf und läßt ihn wieder etwas aufgehen. Der Blechkuchen wird nun mit zerlassener Butter bestrichen und 25—30 Minuten gebacken.

Quark-(Glumse)Füllung.

1½ kg Quark,
4 Eßl. Mehl,
6 Eigelb oder 3 ganze Eier,
125 g Korinthen,
Salz, Rosenspiritus,
250 g Zucker, Salz.

Der Quark darf nicht zu hart sein, die Molke wird gut ausgedrückt. Wenn der Quark hart ist, gibt man ihn durch die Fleischmaschine. Man tut Mehl, Eigelb, Zucker, Salz, einige Tropfen Rosenspiritus dazu, arbeitet den Teig gut durch und nimmt zuletzt die Korinthen hinein. Die Masse muß sich gut verbinden und nicht zu lose sein. Ist die Füllung zu fest, gibt man etwas Milch dazu.

Verwendet man die Quarkfüllung zu Hefegebäck oder zur Quarktorte, dann gibt man noch 1 gehäuften Teelöffel Backpulver dazu.

Hefezwieback.

30—40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
125 g Butter,
Salz,
⅛—¼ l Milch, knapp,
zum Nachkneten:
250 g = ½ l Mehl,
190 g Butter,
190 g Zucker,
1 Messerspitze Zimt,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Butter, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, der an einem warmen Ort aufgehen

muß. Dann werden noch 250 g Mehl, 190 g Butter, 190 g Zucker, Zimt, Hirschhornsalz nachgeknetet. Der Teig wird geklopft, dann kleine Kugeln daraus geformt. Diese werden auf ein vorbereitetes Blech gelegt und müssen aufgehen, sie werden mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen und in recht heißem Ofen gebacken. Erkaltet werden die Zwiebäcke mit scharfem Messer durchschnitten, dann auf einem Blech geröstet. Von dieser Masse erhält man etwa 130 Zwiebäcke.

Napfkuchen mit Hefe I.

40—50 g Hefe,
375 g = ¾ l Mehl,
125 g = ¼ l Kartoffelmehl,
3 Eigelb,
3 ganze Eier,
150 g Zucker,
35 g süße, geriebene Mandeln,
15 g bittere, gerieb. Mandeln,
etwas Salz,
¼ l Milch,
250 g geschmolzene Butter,
125 g Sultaninen,
34 g würflig geschnittenes Zitronat.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Zu dem Mehl tut man die Eier, Zucker, Salz, Mandeln und das Hefestück. Man rührt nach und nach die erwärmte Milch dazu und gibt die geschmolzene Butter hinein. Man klopft den Teig, bis er Blasen schlägt, gibt Sultaninen und Zitronat hinein. Man füllt nun eine vorbereitete Form dreiviertel voll, stellt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist die Form beinahe voll geworden, backt man den Kuchen eine Stunde. Der fertige Kuchen muß fünf Minuten in der Form stehen, dann wird er auf eine weiche Unterlage gestürzt, damit er nicht zusammengedrückt wird. Man kann den Napfkuchen mit Puderzucker bestreuen.

Napfkuchen mit Hefe II.

30—40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
150 g Zucker,
3 ganze Eier,
¼ l Milch,
etwas Salz,
125 g geschmolzene Butter,
30 g süße Mandeln,
120 g Sultaninen,
etwas abger. Zitronenschale.

Zubereitung wie der Napfkuchen vorher.

Dresdener Napfkuchen.

40—50 g Hefe,
250 g Butter,
5 ganze Eier,
2 Eigelb,
150 g Zucker,
500 g = 1 l Mehl,
Salz,

1 Eßl. Orangenwasser,
etwas abger. Zitronenschale,
¼ l erwärmte, süße Sahne od. Milch.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Die Butter wird zur Sahne gerührt, die Eier und der Zucker nach und nach dazu gegeben und die Masse schaumig gerührt. Man gibt das Mehl, Zitronenschale, Salz, Orangenwasser und das Hefestück hinein und rührt die erwärmte Sahne nach und nach dazu. Der Teig wird geklopft, bis er Blasen schlägt, dann füllt man eine vorbereitete Form dreiviertel voll, stellt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen; ist die Form beinahe voll geworden, wird der Kuchen eine Stunde gebacken.

Bereitung des Sauerteigs.

Roggenmehl oder Schrotmehl verrührt man mit lauwarmem Wasser und einigen Tropfen Essig zu einem mäßig festen Teig, bestreut ihn mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Tuch und läßt ihn an warmem Ort säuern und verwendet ihn zum Brotbacken. Man kann Sauerteig bereiten, indem man stets von dem Brotteig etwas zurückbehält, dieses mit etwas Roggenmehl und Wasser zu einem ziemlich festen Teig verrührt. Den Teig bestreut man mit Mehl, läßt ihn in einer Schüssel an einem warmen Orte säuern und aufgehen. Sauerteig bewahrt man leicht bedeckt oder mit Wasser übergossen, an einem kühlen Ort auf. Sauerteig kann man auch in einer Bäckerei kaufen.

Brühbrot.

1 Kochlöffel Sauerteig,
4 geriebene Kartoffeln,
¼ l Roggenmehl,
lauwarmes Wasser, oder
1 Eßl. Sauerteig u. 30 g Hefe,
¼ l Roggenmehl,
lauwarmes Wasser,

zum Teig:

2½ kg = 5 l Roggenmehl,
15 g schwarzer Kümmel,
45 g Salz,
1½ l kochendes Wasser.

Etwa 1½ Stunden vor dem Einbrühen des Mehls wird der Sauerteig angestellt. Der Sauerteig, die Kartoffeln, ¼ l Roggenmehl und lauwarmes Wasser werden zu einem nicht zu festen Teig gerührt, mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Die Hälfte Roggenmehl, Kümmel und Salz werden mit dem kochenden Wasser verrührt und so lange geklopft, bis der Teig recht glatt ist. Der Teig muß abkühlen, dann wird der vorher angestellte Sauerteig hineingegeben und gut durchgearbeitet, mit Mehl bestreut, warm zugedeckt

und nachtüber zum Aufgehen hingestellt. Morgens knetet man die andere Hälfte Roggenmehl hinzu, bis der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Man nimmt den Teig aus der Schüssel, die mit einem Blechlöffel gut vom Teig gereinigt wird, streut Mehl hinein, legt den Teig wieder in die Schüssel, bestreut ihn mit Mehl und stellt ihn wieder zum Aufgehen hin. Der Teig wird auf ein Brett genommen, soviel Mehl hinzugeknetet, bis der Teig fest genug ist. Dann formt man 2 Brote, die man noch einige Zeit gehen läßt und dann mit dem mit Wasser verklopften Ei oder Wasser bestreicht und bei starker Hitze ungefähr 1—1½ Stunden backt. Man kann auch gleich nach dem Zukneten des Mehls die Brote formen, aufgehen lassen und backen.

Brot ungebrüht.

1 Kochlöffel Sauerteig oder 100 g Hefe,
4 geriebene Kartoffeln,
¼ l Roggenmehl,
lauwarmes Wasser,
2½ kg = 5 l Roggenmehl,
45 g Salz,
15 g schwarzer Kümmel,
1 l warmes Wasser.

Etwa 1½ Stunden vor dem Anteigen des Brotes wird der Sauerteig oder die Hefe angestellt. Der Sauerteig oder die Hefe, die Kartoffeln, ¼ l Roggenmehl und warmes Wasser werden zu einem nicht zu festen Teig gerührt, mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Sauerteig oder die Hefe aufgegangen, schüttet man ihn zu der Hälfte des Mehls, streut Kümmel, Salz hinein, gießt 1 l warmes Wasser hinzu, knetet alles gut durch, bestreut den Teig mit Mehl und läßt ihn nachtüber aufgehen. Weiter wird das Brot zubereitet wie das Brühbrot.

Grobes Brot.

1 Kochlöffel Sauerteig,
4 geriebene Kartoffeln,
¼ l Roggenmehl,
lauwarmes Wasser,
2½ kg = 5 l grobes Roggenmehl,
1½ l warmes Wasser,
25 g Salz.

Etwa 1½ Stunden vor dem Anteigen des Brotes wird der Sauerteig angestellt. Der Sauerteig, die Kartoffeln, ¼ l Roggenmehl und lauwarmes Wasser werden zu einem nicht zu festen Teig gerührt, mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Die Hälfte Mehl und das Salz werden in eine Schüssel geschüttet, der Sauerteig hinzugetan,

mit dem warmen Wasser verrührt und tüchtig geklopft, oder bei großen Massen geknetet, dann wird der Teig mit Mehl bestreut und nachtüber an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Morgens schüttet man die andere Hälfte des Mehls hinzu, knetet tüchtig den Teig, bis er nicht mehr an den Händen kleben bleibt, nimmt denselben aus der Schüssel, reinigt dieselbe mit einem Blechlöffel gut vom Teig, streut Mehl hinein, legt ihn dann wieder in die Schüssel, bestreut ihn mit Mehl und läßt ihn wieder aufgehen. Der Teig wird auf ein Brett genommen, soviel Mehl hinzugeknetet, bis der Teig fest genug ist. Nun formt man 2 Brote, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Wasser und schiebt sie in den Ofen, der vorher schon gut geheizt sein muß. Kleinere Brote sind in 1 Stunde gar, größere in 2 Stunden. Während des Backens bestreicht man die Brote ab und zu mit Wasser. Man kann auch nach dem Zukneten des Mehls gleich die Brote formen, aufgehen lassen und backen.

Roggenfladen.

75 g Hefe,	45 g Salz,
3—4 Eßl. lauw. Wasser,	etwas Anis,
2½ kg = 5 l Roggenmehl,	1 l lauwarmes Wasser.

Das Hefestück wird zuerst bereitet, indem man die Hefe mit 3 bis 4 Eßl. lauwarmem Wasser glatt rührt und mit so viel Roggenmehl vermischt, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, diesen bestreut man mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Man knetet dann die Hälfte Roggenmehl, Salz, Anis, das Hefestück mit dem lauwarmen Wasser gut durch, bestreut diesen Teig mit Mehl und stellt ihn zum Aufgehen, danach wird die andere Hälfte Roggenmehl hinzugeknetet und der Teig noch einmal zum Aufgehen hingestellt. Dann formt man 2 Fladen (flache Brote), stellt sie zum Aufgehen hin. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Wasser oder mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt sie bei starker Hitze ¾ bis 1 Stunde.

Backpulvergebäck.

Statt Hefe verwendet man als Treibmittel Backpulver, am besten ist Dr. Oetker's Backpulver „Backin". Die Anwendung ist sehr bequem und sicher. Der Kuchen muß gleich gebacken werden. Vor der Verwendung ist es gut, das Backpulver durch ein Sieb zu geben, damit keine Knötchen in den

Teig kommen; es wird mit dem Mehl trocken gemischt, dann mit den kalten Zutaten verrührt. Auf 5—600 g Mehl nimmt man 1 Päckchen = 20 g Dr. Oetker's Backpulver. Der Teig muß dickflüssig sein.

Französischer Napfkuchen.

375 g = ¾ l Mehl,
125 g = ¼ l Kartoffelmehl,
250 g Zucker,
7 bittere, geriebene Mandeln,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
4 Eier,
knapp ¼ l Milch,
250 g geschmolzene Butter oder 200 g Palmin, mit 3 Eßl. Wasser und 1 Prise Salz.

Das Mehl mischt man mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Backpulver. Die Eier werden mit der Milch verklopft und allmählich hinzugerührt, dann gibt man die geschmolzene Butter hinzu und klopft den Teig ¼ Stunde. Der Teig wird in eine vorbereitete Form gefüllt und eine Stunde gebacken. Beim Einschieben deckt man Papier über, damit der Teig zuerst gut aufgeht, später wird das Papier abgenommen. Der fertige Kuchen muß 5 Minuten in der Form stehen, dann wird er auf eine weiche Unterlage gestürzt, damit er nicht zusammengedrückt wird.

Marmorierter Napfkuchen.

250 g Butter, oder 200 g Palmin mit 3 Eßl. Wasser und 1 Prise Salz,
400 g Zucker, 6 Eier,
500 g = 1 l Mehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
knapp ¼ l Milch,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
40 g Kakao oder
50 g geriebene Schokolade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit dem Eigelb und dem Zucker ½ Stunde gerührt, dann gibt man das mit dem Backpulver gemischte Mehl, die Milch, Vanillin und den Eiweißschnee hinzu. Knapp der vierte Teil des Teiges wird abgenommen und mit dem Kakao oder der Schokolade vermischt. Man füllt etwas von dem weißen Teig in die vorbereitete Form, dann die braune Masse und darüber den übrigen weißen Teig, backt den Kuchen 1—1¼ Stunden. Er bleibt noch 5 Minuten in der Form und wird dann auf eine weiche Unterlage gestürzt, damit er nicht zusammengedrückt wird.

Altdeutsche Torte.

250 g Butter,
2 ganze Eier,
4 Eigelb,
250 g Zucker,
30 g süße, gerieb. Mandeln,
10 g bittere, gerieb. Mandeln,
etwas abger. Zitronenschale,
125 g Weizenmehl, gesiebt,
125 g Kartoffelmehl, gesiebt,
1 Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
4 Eiweiß zu Schnee.

Zuckerguß von:
150 g Puderzucker, etwas Zitronensaft,
50 g süße Mandeln zum Bestreuen.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man die ganzen Eier, die Eigelb, den Zucker, abwechselnd dazu, die Hälfte des Mehls und rührt die Masse ½ Stunde. Nun werden Mandeln, Zitronenschale, das übrige mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu gerührt und der Eiweißschnee schnell heruntergezogen. Der Teig wird in eine vorbereitete Napfkuchenform gefüllt und bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken. Man bestreicht den Kuchen mit Zuckerguß und bestreut ihn mit geschnitzelten, gerösteten Mandeln.

Frankfurter Kranz (Gothaer Kranz).

4—5 Eier,
200 g Zucker,
½ abgeriebene Zitronenschale,
½ Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
125 g Mehl,
125 g Kartoffelmehl,

zur Füllung Buttercreme:
250 g Butter,
200 g gesiebter Puderzucker,
2 Eßl. Rum,

zum Bestreuen:
50—60 g gehackte, geröstete Mandeln oder Nougat von:
50 g Mandeln und
50 g Zucker.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Backpulver, Zitronenschale mit dem Mehl vermischt und allmählich dazugegeben, zuletzt wird der Eiweißschnee heruntergezogen. In vorbereiteter Kranzform wird der Kuchen ¾ Stunde gebacken. Sehr gut ist es, ihn im „Küchenwunder" zu backen.

Zur Buttercreme wird die Butter zu Sahne gerührt, Puderzucker, Rum dazugegeben.

Der Kuchen wird zweimal durchgeschnitten, mit der Buttercreme gefüllt und von außen damit bestrichen und mit den gerösteten Mandeln oder Nougat bestreut.

Rollkuchen.

100 g Butter od. Margarine,
1 Ei,
200 g Zucker,
500 g = 1 l Mehl,
1 Tasse Milch,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
6 bittere Mandeln,
1 Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
Marmelade.

Die Butter wird mit dem Ei und Zucker schaumig gerührt, das Mehl, die übrigen Zutaten dazugegeben und mit der Milch zu ziemlich festem Teig verrührt. Der Teig wird ausgerollt, mit Marmelade bestrichen, zusammengerollt und in einer vorbereiteten Kastenform eine Stunde gebacken.

Gittertorte (billig).

250 g Mehl,
125 g Zucker,
60 g Butter,
1 Ei, 3 Eßl. Milch,
½ Dr. Oetker's Backpulver

Zum Füllen:
Marmelade oder frische, eingezuckerte Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Rhabarber.

Die Zutaten werden gut miteinander verknetet. Der Teig wird ausgerollt. Nach einer Tortenform wird eine Platte geschnitten, diese in die Form gelegt und mit Marmelade bestrichen. Von dem übrigen Teig werden Röllchen geformt oder Streifen geschnitten, diese um den Rand und gitterartig auf die Torte gelegt und diese gebacken.

Krümeltorte (billig).

100 g Butter oder Margarine,
2 Eier,
250 g Zucker,
750 g Mehl,
1 Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
etwas Salz,
6 bittere gerieb. Mandeln,
Marmelade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit Eiern und Zucker 10 Minuten gerührt, das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt, mit Salz und Mandeln zur Butter gegeben und krümelig gerührt. Der Boden einer vorbereiteten Tortenform wird mit der Hälfte des Teiges bestreut, darauf gibt man Marmelade, streut die übrigen Krümel auf und backt die Torte 20 bis 30 Minuten.

Hamburger Zwieback.

125 g Butter od. Margarine,
125 g Zucker,
¼ l saure Sahne oder Milch,
10 g Hirschhornsalz,
500 g = 1 l Mehl,
Ei zum Bestreichen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker, die Sahne, Hirschhornsalz und das Mehl hinzugenommen. Alles wird gut durchgearbeitet und zu einem ziemlich festen Teig gewallt, dann mit einer Nudelrolle 1½ cm dick ausgerollt und mit einer runden Form oder einem Weinglase ausgestochen, mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen. Die Kuchen werden bei mäßiger Hitze gar gebacken und noch heiß mit scharfem Messer durchgeschnitten und geröstet. Von dieser Masse erhält man etwa 80—90 Stück.

Wiener Hörnchen.

500 g = 1 l Mehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
140 g Butter,
2 Eßl. Zucker,
½ Teel. Salz,
¼ l kalte Milch,
Ei zum Bestreichen.

Das Mehl mischt man mit dem Backpulver, gibt die in Stückchen gepflückte Butter, Zucker, Salz, die Milch dazu und knetet den Teig gut durch. Derselbe wird 1 cm dick ausgerollt, dann schneidet man Dreiecke, welche mit zu Sahne gerührter Butter bestrichen und zu Hörnchen zusammengerollt werden. Mit verklopftem Ei bestrichen, werden sie 15—20 Minuten gebacken. Die Masse gibt etwa 30 Hörnchen.

Blechkuchen ohne Hefe.

250 g Butter,
4 Eier,
250 g Zucker,
Salz,
etwas abger. Zitronenschale,
125 g Kartoffelmehl,
125 g Mehl,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
zum Bestreuen:
Zucker und Mandeln.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden die Eier, Zucker, Salz, Zitronenschale, das Mehl und Hirschhornsalz hinzugegeben. Diesen Teig streicht man ziemlich dünn, etwa 1 cm hoch, auf ein Blech, bestreut ihn mit Zucker und geschnittenen Mandeln, backt ihn bei mäßiger Hitze und schneidet den Kuchen noch heiß in Stücke.

Kümmelstangen.

150 g Mehl,
50 g Butter,
½ Teel. Parmesankäse,
5 g = ½ Teel. Salz,
½ Ei,
½—1 Eßl. Milch,
5 g Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
Ei zum Bestreichen,
Kümmel zum Bestreuen.

Die Zutaten werden gut verknetet. Man rollt kleine Stangen, etwa 10—12 cm lang, bestreicht sie mit verklopftem Ei, bestreut sie mit etwas Kümmel, legt sie auf ein vorbereitetes Blech, backt sie bei mäßiger Hitze.

Man erhält etwa 20 Stück.

Mürbeteig.

Die Butter muß kalt sein, sie wird in Stücke geschnitten und mit Mehl, Zucker, Eiern, den geschmackgebenden Zutaten gut verknetet. Der Teig kann einige Stunden, am besten den Tag vorher angeteigt und kalt gestellt werden. Der Teig wird mit einer Nudelrolle (Rollholz) ausgerollt, daraus können Platten zu Torten geschnitten, kleine Kuchen mit verschiedenen Formen ausgestochen oder kleine Kringel geformt werden.

Mürbeteig I.

750 g Mehl,	250 g Zucker,
500 g kalte Butter in Stückchen,	1—2 Eier, Ei zum Bestreichen.

Zum Mehl gibt man Butter, Zucker, Ei und knetet alles gut durch, stellt den Teig kalt, damit er sich besser verarbeiten läßt. Man verwendet ihn zu kleinen Kuchen, kleinen Kringeln und Platten zu Torten.

Mürbeteig II.

700 g Mehl,	3 Eier,
375 g Butter,	1 Teel. Zitronenzucker.
185 g Zucker,	

Zubereitung und Verwendung wie Mürbeteig I.

Billiger Mürbeteig.

500 g Mehl,	1 Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
160—200 g Butter,	
200 g Zucker, 1 Ei,	reichlich ⅛ l Milch.

Die Zutaten werden alle gut durchgeknetet und der Teig gleich verarbeitet, zu kleinen Kringeln, kleinen Kuchen, Platten zu Torten, zu Apfel-, Quark-, Mohntorte oder Tortelettes.

Kleine Mürbeteigkuchen und Kringel.

Man bereitet ½ Rezept Mürbeteig. Der Teig wird kalt gestellt, messerrückendick ausgerollt. Mit verschiedenen Formen sticht man kleine Kuchen aus oder formt kleine Kringel, diese legt man auf ein Blech, das leicht mit Fett ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft ist. Die Kuchen bestreicht man mit Ei, taucht sie in groben Zucker oder gehackte Mandeln und Zucker und backt sie bei ziemlich starker Hitze.

Wiener Schnittchen und gefüllte Mürbeteigkuchen.

½ Rezept Mürbeteig wird bereitet, ausgerollt. Man schneidet etwa 25 cm lange und 8 cm breite Platten oder sticht kleine Formen aus. Sie werden gebacken, paarweise mit Gelee oder Marmelade zusammengesetzt. Platten läßt man am besten gefüllt einen Tag stehen, um sie am nächsten Tage mit Zuckerguß zu überziehen und sie dann in 3 cm breite Schnittchen zu schneiden, mit Spritzguß und Früchten zu verzieren. Kleine Kuchen werden ebenso mit Zuckerguß überzogen und verziert.

Gefüllte Teeplätzchen.

125 g Butter,
1 Ei,
100 g Zucker,
65 ger. süße Mandeln,
35 g Kokosflocken,
200—250 g Mehl,
etwas abger. Zitronenschale,
4 Eßl. Johannisbeergelee,
100 g Puderzucker,
etwas Dr. Oetker's Vanille-Zucker.

Butter, Ei und Zucker werden 10 Minuten gerührt, Mandeln, Mehl, Zitronenschale dazugegeben. Der Teig wird strohhalmdick ausgerollt, runde Formen ausgestochen, schwach gelb gebacken, noch heiß 2 Plätzchen mit Johannisbeergelee zusammengeklebt und in Puderzucker gewendet.

Spekulatius.

250 g Mehl,
125 g Butter oder 100 g Palmin mit 1 Eßl. Wasser,
125 g Zucker,
65 g süße, gerieb. Mandeln,
1 gestr. Teel. Zimt,
1 Prise Salz,
2 Eigelb oder 1 ganzes Ei,
1 Eßl. Rum,
nach Belieben 1 Messerspitze Kardamom,
wenn nötig 1 Eßl. Milch.

Die Zutaten werden miteinander verarbeitet wie zu Mürbeteig und ½ Stunde kalt gestellt. Ein Stück Teig wird gut 1 cm dick ausgerollt, auf die mit Mehl ausgestreute Spekulatiusform gedrückt und übergerollt; mit scharfem Messer wird der überstehende Teig abgeschnitten und die Kuchen durch

leichtes Aufklopfen ausgekippt oder man rollt den Teig ½ cm dick aus, sticht kleine Kuchen mit Formen aus, legt die Spekulatius auf ein vorbereitetes Blech und backt sie hellbraun und knusperig.

Vanillekringel.

125 g Mehl,
125 g Butter,
50 g Zucker,
50 g süße, geriebene Mandeln,

zum Einwälzen:
40 g Puderzucker,
¼ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Die Zutaten werden wie Mürbeteig verknetet und kalt gestellt, dann formt man kleine Kringel, backt sie hellgelb und wendet sie noch warm in dem mit Vanillin gemischten Puderzucker. Die Masse reicht für ein großes Blech.

Mandelmürbeteig.

150 g Mehl,
150 g Butter,
75 g Zucker,
75 g ger. Mandeln oder zur Hälfte Kokosflocken,
1 Eigelb,
1—2 Eßl. Zitronensaft,
etwas abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung und Verwendung wie: Kleine Mürbeteigkuchen.

Wiener Torte.

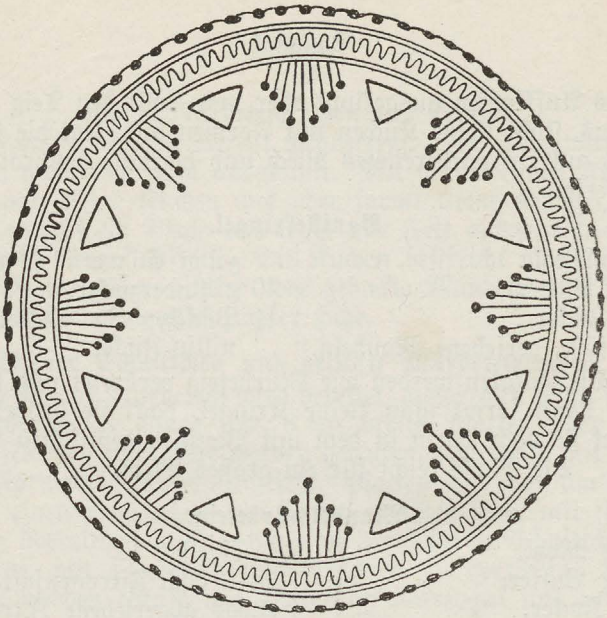
750 g Mehl,
500 g Butter,
250 g Zucker,
1—2 Eier,
Ei zum Bestreichen,
etwa 650 g Himbeermarmelade.

Man bereitet den Mürbeteig, siehe: Mürbeteig, stellt ihn kalt, damit er sich besser verarbeiten läßt. Von diesem Teig backt man vier Platten in der vorbereiteten Form, in recht heißem Ofen. Man setzt die Torte zusammen, indem man zwischen jede Platte etwa 3 Eßl. Himbeermarmelade streicht; man kann auch etwas Pflaumenkreide mit Gelee gemischt verwenden. Diese Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Früchten verziert.

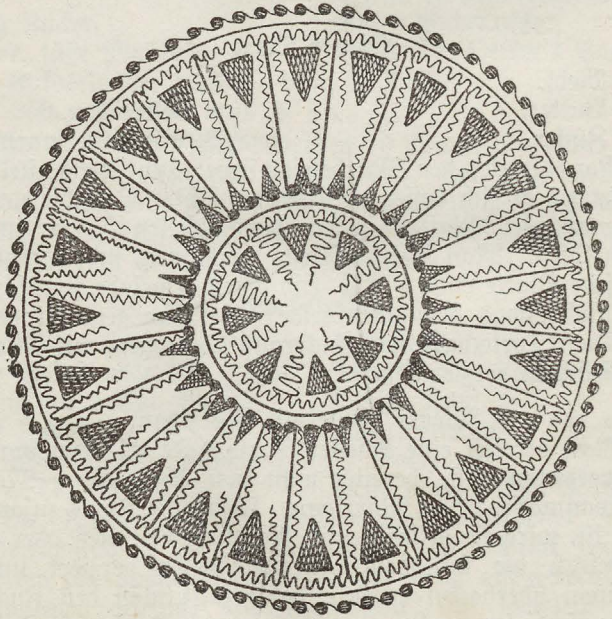
Wiener Torte mit Marzipan.

Man bereitet eine Wiener Torte. Je nachdem man dieselbe verzieren will, bereitet man von 250—375 g Mandeln Marzipanmasse, siehe: Marzipan. Wenn die Torte zusammengesetzt ist, wird sie beliebig mit Marzipan-Streifen oder -Röllchen belegt, die mit dem Marzipankneifer verziert und wie Marzipan überbacken werden, dann füllt man den Zuckerguß hinein; ist dieser trocken, verziert man die Torte mit Früchten.

1.



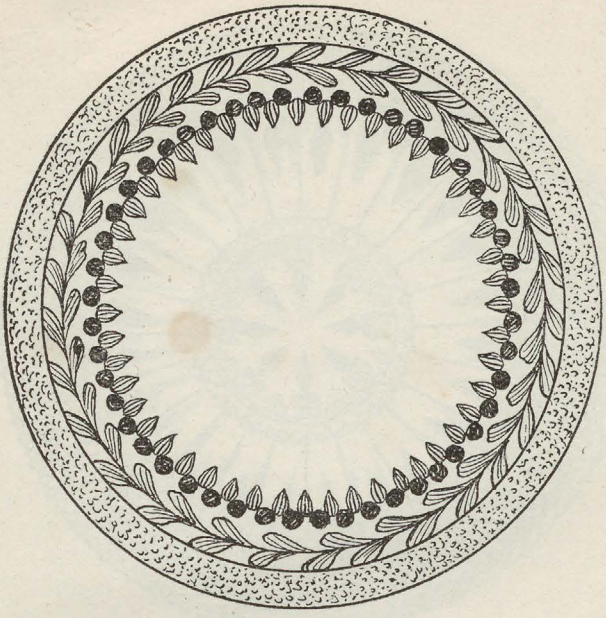
2.



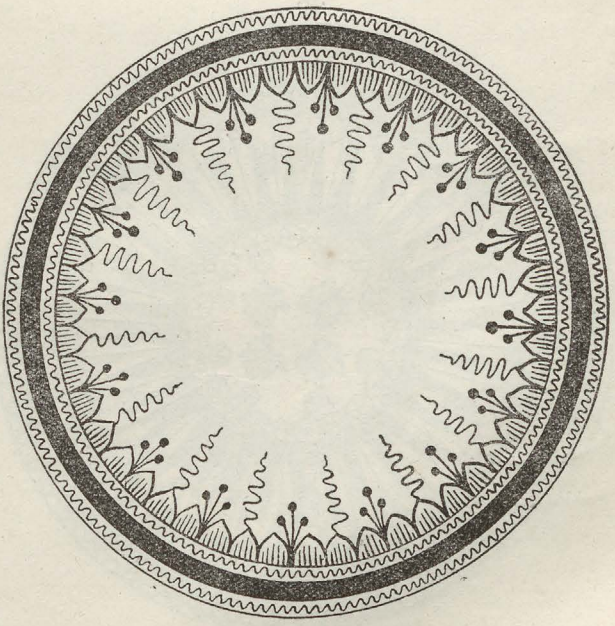
Verzierung für Torten.

1. Spritzguß, Gelee.
2. Spritzguß, Gelee, grüne Bohnenblättchen.

3.



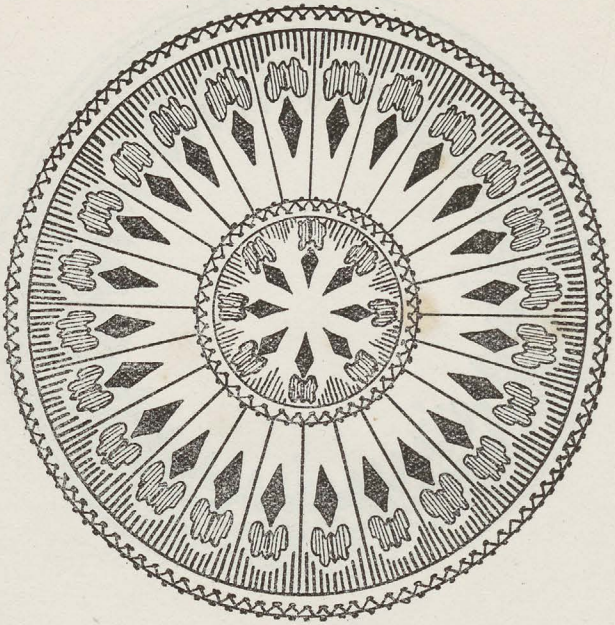
4.



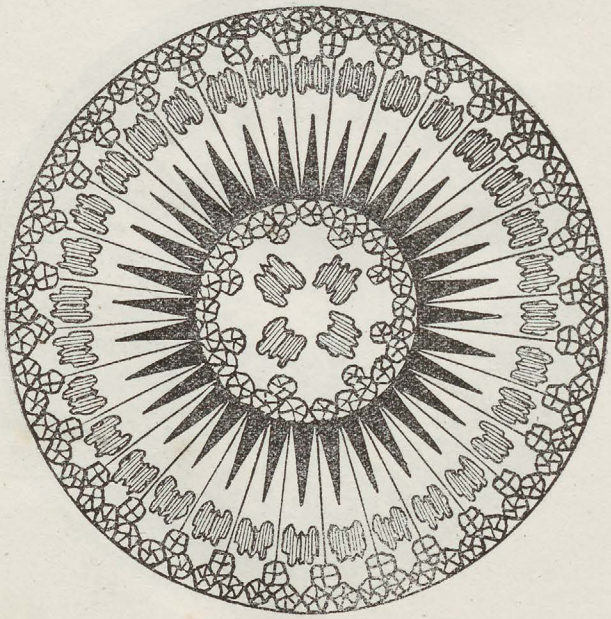
Verzierung für Torten.

3. Geröstete, gehackte Mandeln, Schokoladenbuttercreme, Pralinen.
4. Spritzguß, Gelee, halbe grüne Stachelbeeren.

5.



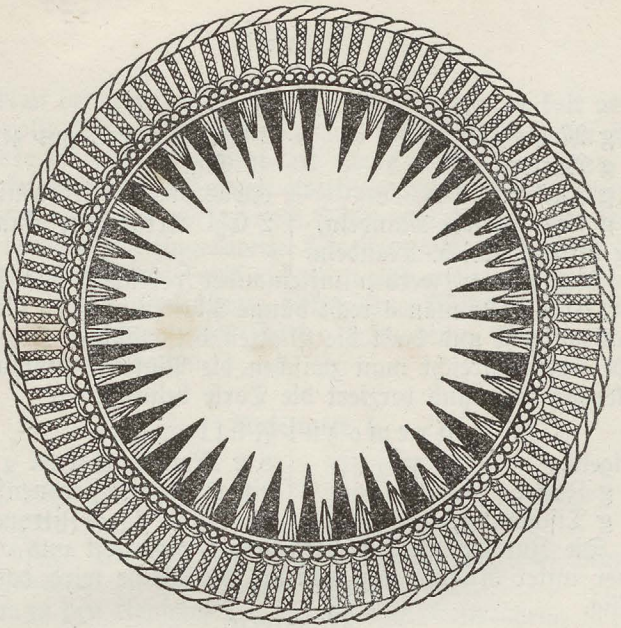
6.



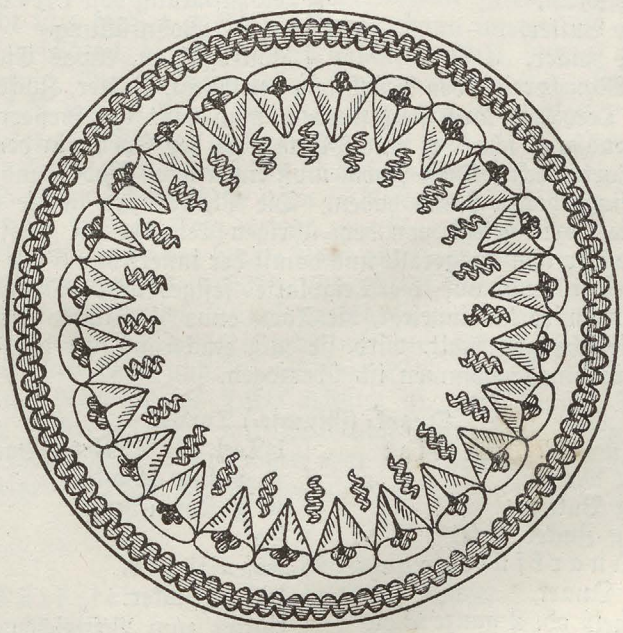
Verzierung für Torten.

5. Spritzguß, Walnüsse, Gelee.
6. Schlagsahne, Walnüsse, Gelee.

7.



8.



Verzierung für Torten.

7. Marzipan, Gelee, grüne Bohnenblättchen.
8. Schokoladenbuttercreme, Marzipantüten mit Gelee.

Linzer Torte.

250 g Mehl,
200 g Butter,
250 g Zucker,
250 g süße, gerieb. Mandeln,
30 g bittere, gerieb. Mandeln,
3 hart gekochte, gut zerdrückte Eigelb,
etwas abger. Zitronenschale,
2 Eßl. Arrak oder Rum.

Die Zutaten werden miteinander verknetet und kalt gestellt, dann rollt man 4 recht dünne Platten aus, da die Masse etwas aufgeht und backt die Platten bei mäßiger Hitze. Folgende Creme streicht man zwischen die Platten, zieht warmen Zuckerguß über und verziert die Torte beliebig.

Creme zur Füllung:

6 Eigelb,
190 g Zucker,
190 g Tischbutter,
8 g Mondamin,
etwas abger. Zitronenschale,
Saft von 3—4 Zitronen.

Die Zutaten werden miteinander vermischt und auf dem Feuer unter Rühren gar gebrüht, die Masse wird dann dickflüssig.

Mohntorte.

Zum Mürbeteig:
375 g Mehl,
250 g Butter,
125 g Zucker,
1 Ei,
Mohnfüllung von 1¼ l Mohn, s.: Mohnfüllung,
Zuckerguß m. etwas Eiweiß.

Man bereitet den Mürbeteig von Mehl, Butter, Zucker und Ei. Der Teig muß steif werden, man rollt ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man die Torte backt. Diese Form muß einen losen Boden und einen zweifingerhohen Rand haben. Die Platte wird in die vorbereitete Form gelegt, von dem übrigen Teig werden zweifingerbreite Streifen ausgerollt und damit der innere Rand der Form ausgelegt und auf die Teigplatte festgedrückt. Die Mohnfüllung wird hineingelegt, die Torte etwa ¾ Stunde gebacken; ist dieselbe abgekühlt, wird sie mit Zuckerguß, zu der etwas Eiweiß hinzugenommen ist, überzogen.

Quark- (Glumse-) Torte.

Zum Mürbeteig:
375 g Mehl,
250 g Butter,
125 g Zucker, 1 Ei,
Quarkfüllung:
1 kg Quark,
4 Eigelb od. 2 ganze Eier,
2—3 Eßl. Mehl gemischt mit
1 Teel. Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
80 g Korinthen,
Salz,
Rosenspiritus,
160 g Zucker,
Butter zum Bestreichen.

Man bereitet den Mürbeteig. Der Teig muß kalt werden, man rollt ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man die Torte backt. Die Form muß einen losen Boden und einen zweifingerhohen Rand haben. Die Platte wird in die vorbereitete Form gelegt, von dem übrigen Teig werden zweifingerbreite Streifen ausgerollt und damit der innere Rand der Form ausgelegt und auf die Teigplatte festgedrückt. Die Quarkfüllung, siehe: Quarkfüllung, wird hineingelegt, mit geschmolzener Butter bestrichen. Die Torte muß etwa ¾ Stunde backen.

Apfeltorte I.

1½ kg Aepfel,
Zucker, pulv. Zimt,
1 Weinglas Rum,
etwas abger. Zitronenschale,
nach Belieben: 50 g Sultaninen zu den Aepfeln,
375 g Mehl,
260 g Butter,
100 g Zucker,
60 g süße, geriebene Mandeln,
3 ganze Eier,
Ei zum Bestreichen.

Die geschälten Äpfel werden in feine Scheiben geschnitten, mit Zucker, Zimt, Rum, der abgeriebenen Zitronenschale vermischt und bleiben 1 Stunde stehen, dann werden sie auf ein Sieb geschüttet, damit der Saft abläuft. Mehl, Butter, Zucker, Mandeln, Eier knetet man zu einem mürben Teig, den man erst kalt werden läßt, dann messerrückendick ausrollt. Man schneidet zwei Platten nach der Form, in der man die Torte backt. Diese Form muß einen losen Boden und einen zweifingerhohen Rand haben. Die Platte wird in die vorbereitete Form gelegt, von dem übrigen Teig werden zweifingerbreite Streifen ausgerollt und damit der innere Rand der Form ausgelegt und auf die Teigplatte festgedrückt. Die Äpfel werden heraufgelegt und mit der zweiten Teigplatte bedeckt, welche am Rande festgedrückt wird. Die Torte wird mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze etwa ¾ Stunde gebacken. Nachdem die Torte erkaltet ist, wird sie mit Puderzucker bestreut oder mit Zuckerguß überzogen. Man kann auch Schlagsahne dazu reichen oder die Torte mit Schlagsahne bespritzen, dazu ist ¼ l Schlagsahne nötig.

Tortelettes.

Mürbeteig von:
375 g Mehl,
250 g Butter,
125 g Zucker,
1 Ei.

Man bereitet den Mürbeteig. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, runde Plättchen ausgestochen, die man nicht zu nahe am Rand mit einem dünnen Röllchen belegt. Die Tortelettes werden bei ziemlich starker Hitze gebacken und mit beliebigem Kompott belegt. Auf das Kompott kann man Schlagsahne geben. Dieser Teig gibt 30—40 Tortelettes. Sie können in einem Blechkasten oder einem Topf, der mit Pergamentpapier verbunden wird, aufbewahrt werden.

Schaumtorte.

½ Rezept Mürbeteig,
20 Eiweiß,
300 g Puderzucker,
Marmelade.

Den Mürbeteig rollt man messerrückendick aus, schneidet davon eine runde Platte. Von den Teigresten rollt man eine fingerdicke Rolle, bestreicht den Rand der Platte mit verklopftem Ei, legt die Teigrolle dicht an den Rand, verziert sie mit dem Kneifeisen und backt den Kuchen in vorbereiteter Tortenform in ziemlich heißem Ofen. Sobald der Kuchen kalt geworden ist, streicht man eine dünne Lage Himbeermarmelade herauf, schlägt die 20 Eiweiß zu einem sehr steifen Schnee, unter welchen man schnell den Puderzucker zieht. Es darf nicht viel gerührt werden, sonst wird die Masse dünn. Man legt auf den Kuchen eine fingerdicke Lage von der Schaummasse und spritzt den Rest mit einer Tüte oder Kuchenspritze zur Verzierung auf. Dann bringt man ihn noch einmal in einen recht heißen Ofen, worin er schnell eine gelbliche Farbe bekommen muß, danach streut man etwas Puderzucker über.

Apfelsinentorte.

½ Rezept Mürbeteig,
Apfelsinencreme II, 1½ Rezept.

Den Mürbeteig rollt man messerrückendick aus und schneidet eine runde Platte. Von den Teigresten rollt man eine fingerdicke Rolle, bestreicht den Rand der Platte mit verklopftem Ei, legt die Teigrolle dicht an den Rand, verziert sie mit dem Kneifeisen und backt den Kuchen in vorbereiteter Tortenform in ziemlich heißem Ofen. Man bereitet die Apfelsinencreme, legt davon eine fingerdicke Lage auf den Kuchen und spritzt die übrige Creme darauf und verziert außerdem mit Apfelsinenvierteln und Gelee.

Weinbeertorte.

½ Rezept Mürbeteig II,
½ Rezept Vanillecreme I,
½—¾ kg Weintrauben,
½ l Wasser, Zucker,
Saft von 1½ Zitronen,
14—16 g weiße Gelatine.

Von dem Mürbeteig wird eine Platte mit Rand und ein einzelner Rand gebacken. Die zubereitete dickflüssige Vanillecreme wird auf die gebackene Platte gestrichen, der Rand auch etwas damit bestrichen und der andere Rand aufgesetzt. Die Weinbeeren werden gewaschen — sie können dann in Zuckerwasser gelegt werden — sie werden abgetrocknet nebeneinander aufgelegt und mit dem dicklichen Gelee übergossen.

Zum Gelee werden Wasser und Zucker geklärt, mit Zitronensaft abgeschmeckt, mit Gelatine gedickt.

Pflaumentorte.

½ Rezept Mürbeteig oder
½ Rezept Blätterteig II,
1 kg frische Pflaumen,
250 g Zucker,
100 g geriebene Mandeln.

Man bereitet den Teig, rollt ihn messerrückendick aus und schneidet eine runde Platte. Von den Teigresten rollt man eine fingerdicke Rolle, bestreicht den Rand der Platte mit verklopftem Ei, legt die Teigrolle auf und verziert sie mit dem Kneifeisen. Die Pflaumen werden gewaschen, halbiert, die Steine entfernt und ein Teil des Zuckers übergestreut; nun bleiben die Pflaumen ½ bis 1 Stunde stehen, dann schüttet man sie auf ein Sieb zum Abtropfen und legt sie auf die vorbereitete Teigplatte. Der Rest des Zuckers und die geriebenen Mandeln werden heraufgestreut und die Torte etwa ½ Stunde gebacken.

Apfeltorte II.

½ Rezept Mürbeteig oder
½ Rezept Blätterteig II,
750 g geschälte Äpfel.

Den Teig bereitet man wie zur Pflaumentorte. Die Äpfel werden in Achtel geschnitten, bezuckert, dann müssen sie abtropfen und werden auf die vorbereitete Teigplatte gelegt und bei starker Hitze 20—25 Minuten gebacken.

Stachelbeer-, Kirsch-, Apfel-, Pflaumen-, Aprikosentorte.

½ Rezept Mürbeteig oder
½ Rezept Blätterteig II,
¾—1 kg Früchte (getr. Aprikosen 200 g), Zucker.

Der Mürbe- oder Blätterteig II wird zubereitet, eine Form damit ausgelegt und bei starker Hitze gebacken. Die vorbereiteten Früchte werden mit Zucker und etwas Wasser vorsichtig gar gekocht und abgekühlt auf die fertige Platte gelegt. ¼ l Saft kann mit 8 g Gelatine gedickt und übergegossen werden. Die Obsttorten kann man mit Schlagsahne verzieren oder mit einem Guß, siehe: „Guß zu Obsttorten" überbacken.

Gefüllte Apfelkuchen.

300 g Mehl,
250 g Butter,
1 Eigelb,
1 ganzes Ei,
40 g Zucker,
Apfelkompott.

Mehl, Butter, Eigelb, das ganze Ei, Zucker werden gut geknetet, der Teig muß kalt werden und wird messerrückendick ausgerollt, in schräge Vierecke geschnitten, am besten mit dem Räderkucheneisen. Diese Vierecke werden in der Mitte mit Apfelkompott belegt, die kürzeren Enden übereinandergeklappt, mit Ei bestrichen und auf einem vorbereiteten Backblech bei nicht zu scharfer Hitze gebacken. Erkaltet werden die Kuchen mit Zuckerguß bestrichen.

Spritzkuchen auf dem Blech zu backen.

500 g Mehl,
375 g frische Butter,
125 g Zucker,
1 ganzes Ei,
1 Eßl. Rum,
etwas pulverisierter Zimt.

Das Mehl knetet man mit den Zutaten zu einem glatten Teig, füllt ihn in eine Spritze, spritzt kleine Kränze oder Streifen, die man zu Figuren formt. Man legt sie auf ein vorbereitetes Backblech und backt die Kuchen bei mäßiger Hitze. Der Teig spritzt sich schwer. Die Masse gibt etwa 50 Kuchen.

S-Gebäck.

125 g Butter,
2 Eigelb oder 1 Ei,
125 g Zucker,
250 g Mehl oder halb Weizen-, halb Kartoffelmehl,
1 Prise Salz,
etwas abgerieb. Zitronenschale od. 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Teel. Rum.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann mit Ei und Zucker schaumig gerührt, mit dem Mehl und den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Den Teig füllt man in eine Kuchenspritze, spritzt Streifen, Ringe oder in „S"-Form auf ein vorbereitetes Backblech, läßt sie bei Mittelhitze hellgelb backen.

Die Kuchen können nach dem Backen mit Schokoladenguß bezogen werden.

Das Gebäck kann mit Hilfe der Fleischmaschine aufgespritzt werden. Messer und Siebeinsatz werden herausgenommen und ein besonderer Einsatz mit Stern- oder Streifenmuster eingesetzt und mit dem Ring festgeschraubt.

Sahnekringel.

500 g Mehl,
250 g Zucker,
⅛ l fette, süße od. saure Sahne,
2 Eier,
8 g Hirschhornsalz,
80 g Butter,
1 Messerspitze pulv. Zimt,
Ei zum Bestreichen.

Das Mehl wird mit den Zutaten gut durchgeknetet, dann werden die Kringel recht dünn geformt, da sie sehr aufgehen. Vor dem Backen werden die Kringel mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Prinzeßtörtchen.

Zum Mürbeteig:
200 g Mehl,
125 g Butter,
½ Ei,
60 g Zucker,
zur Füllung:
125 g ungesalzene Butter,
¼ l Schlagsahne,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker u. Puderzucker nach Geschmack,
120 g unentölter, süßer Kakao,
gehackte, süße Mandeln.

Zum Mürbeteig knetet man Butter, Ei, Zucker und Mehl gut durch. Der Teig muß kalt gestellt werden, dann rollt man ihn aus, drückt den Teig in die Förmchen, die mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft sind, und backt sie in ziemlich heißem Ofen. Es gibt von der Masse etwa 24 Törtchen. Nun rührt man die Butter zu Sahne, rührt die geschlagene Sahne, Vanillin und Zucker nach Geschmack hinzu und füllt die Masse in die gebackenen Törtchen, läßt sie steif werden, gießt darüber aufgelösten, unentölten, süßen Kakao und bestreut sie mit Mandeln. Wenn Butter und Sahne sich sondern, müssen sie in der Schale etwas warm gestellt und gerührt werden, bis sich die Masse wieder vermischt hat.

Kleine Kringel.

250 g Mehl,
50 g Butter,
50 g Zucker,
½ Teel. Hirschhornsalz,
knapp ⅛ l Milch,
Ei zum Bestreichen.

Mehl, Butter, Zucker, das Hirschhornsalz, das in etwas warmem Wasser aufgelöst ist und Milch werden durchgeknetet, man formt kleine, sehr dünne Kringel, die auf das vorbereitete Backblech gelegt, vor dem Backen mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken werden. Man gibt die Kringel zum Kaffee, auch zu Obstsuppen.

Locken.

4 Eier, so schwer wie diese Zucker und Mehl,
½ Eßl. Butter,
2 Teel. Wasser,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Eier, Zucker, Mehl, Butter, Wasser, Vanillin werden miteinander gut verrührt, dann wird der Teig mit einem Teelöffel in schmalen Streifen auf einem nur mit Butter ausgestrichenen, kalt gestellten Backblech ausgezogen oder mit einer Tüte aufgespritzt, bei mäßiger Hitze gebacken, dann sehr schnell über einen Löffelstiel gerollt. Man lege nicht zu viele Streifen auf ein Blech, weil sie nach dem Backen schnell steif werden. Man gibt die Locken zu Gefrorenem, süßen Speisen und Tassenschokolade.

Käsestangen I.

125 g Butter,
125 g Mehl,
125 g geriebenen Käse, wie Schweizer- oder Parmesankäse.

Der geriebene Käse wird mit Butter und Mehl gut verarbeitet. Man formt etwa 12 cm lange und kleinfingerdicke Stangen, legt sie auf ein Blech, welches mit wenig Fett ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft ist, backt die Stangen zu hellbrauner Farbe.

Käsestangen II.

120 g Mehl,
80 g geriebenen Parmesankäse (zur Hälfte kann man Schweizerkäse nehmen),
80 g frische Butter,
6 Eßlöffel saure Sahne oder Milch,
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker,
1 kleine Prise Paprika,
1 kleine Prise Muskatnuß.

Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, den man 1—2 Stunden kalt stellt. Man rollt ihn dünn aus, schneidet ihn in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen, die man in sich drehen kann. Man backt sie auf einem vorbereiteten Blech bei schwacher Hitze in etwa 5 Minuten zu hellbrauner Farbe. Man erhält etwa 40 Stück.

Käsekeks.

120 g geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse,
100 g Mehl,
70 g Tischbutter,
6 Eßlöffel saure Sahne,
etwas Salz,
1 Prise Paprika,
etwas gehackter Käse.

Die Zutaten werden gut verknetet, dann stellt man den Teig kalt; ist derselbe fest geworden, rollt man ihn aus und

sticht mit einer kleinen, runden Form Plättchen aus, bestreicht sie mit Ei und bestreut die Hälfte der Plättchen mit gehacktem Käse. Die Keks werden hellbraun gebacken und zwischen zwei von ihnen, wird folgende Creme gestrichen. Die Masse gibt 80 Plättchen = 40 gefüllte Keks. Statt der Creme kann man Butter zu Sahne rühren, mit geriebenem Parmesankäse vermischen und dazwischen streichen.

Creme zur Füllung von Käsegebäck.

3 Eigelb,
25 g Butter,
¼ l süße Sahne oder Milch,
20 g bestes Mehl,
75 g gerieb. Parmesan- oder Schweizerkäse,
etwas Salz, 1 Prise Paprika.

Die Zutaten werden gut vermischt und auf dem Feuer zu dicker Creme abgerührt.

Käsepasteten.

Der Teig von Käsestangen II wird ausgerollt, Prinzeßtörtchenformen damit ausgelegt und mit der Creme zur Füllung von Käsegebäck gefüllt, dann wird ein Deckel von dem Teig heraufgelegt, mit Ei bestrichen und hellbraun gebacken und warm zu Tisch gegeben.

Gerührte Kuchen.

Das Gelingen dieser Kuchen hängt wesentlich von dem Rühren des Teiges ab, durch Rühren wird Luft in denselben gebracht, die den Kuchen locker macht. Das Mehl muß gesiebt werden. Die Zutaten werden nach und nach zu dem Mehl gegeben und der Teig lange gerührt. Als Lockerungsmittel gibt man ferner Alkohol, Backpulver, sehr steif geschlagenen Eiweißschnee in den Teig.

Die Formen werden mit dem Teig gut ¾ voll gefüllt, da derselbe aufgeht. Der Kuchen ist vor Erschütterung und Zugluft zu schützen. Der fertige Kuchen bleibt am besten ungefähr 5 Minuten im Ofen stehen, bei geöffneter Tür, dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn abkühlen und stürzt ihn auf eine weiche Unterlage von Holzwolle, die mit weißem Papier bedeckt ist.

Man unterscheidet Sandkuchenteige und gerührten und abgeschlagenen Biskuit.

Einfacher Apfelkuchen.

75 g Butter,
2 Eigelb,
75 g Zucker,
125 g Mehl,
1 Prise Salz, 3 Eßl. Milch,
etwas abger. Zitronenschale,
½ Päckchen Backpulver,
2 Eiweiß,
½ kg Aepfel in Achteln geschnitten,
20 g Korinthen,
etwas ger. süße Mandeln,
20 g Butter,
30 g Zucker.

Butter, Eigelb, Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten, zuletzt der Eiweißschnee dazugegeben und in eine vorbereitete Springform (etwa 22 cm Durchmesser) gefüllt. Darauf werden die Apfelstückchen, Korinthen, Mandeln geschüttet, Butterflöckchen und Zucker daraufgegeben, bei mäßiger Hitze ½ Stunde gebacken. Die Aepfel sinken etwas in den Teig. Statt Aepfel kann man entsteinte Kirschen oder Pflaumen verwenden.

Sandtorte I.

500 g Butter od. Margarine,
1 reichliche Messerspitze doppeltkohlensaures Natron,
8—10 Eier,
500 g Puderzucker,
500 g Kartoffelmehl,
3 Eßl. Weingeist od. Rum,
etwas abger. Zitronenschale, oder 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Zu der Butter tut man das Natron und rührt dieselbe zu Sahne, nach und nach rührt man die Eigelb, Puderzucker, Kartoffelmehl und den Weingeist hinzu. Nun rührt man eine halbe Stunde, dann gibt man die abgeriebene Zitronenschale und den steif geschlagenen Eiweißschnee hinzu. Der Teig wird in die mit gefettetem Papier ausgelegte Form gefüllt und gleich bei mäßiger Hitze in zwei Stunden gebacken. Nach dem Backen stürzt man den Kuchen auf eine weiche Unterlage; wenn er erkaltet ist, kehrt man ihn um und bestreut ihn mit Puderzucker. Man kann 3 Eßl. Kartoffelmehl weniger, dafür 3 Eßl. Weizenmehl nehmen.

Sandtorte mit Palmin.

200 g Palmin,
3 Eßl. Wasser, 1 Prise Salz,
250 g Zucker,
5 Eier, 2 Eßlöffel Rum,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.
5 bittere Mandeln,
60 g Zitronat in Würfeln,
150 g Weizenmehl,
100 g Kartoffelmehl,
½ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin".

Zum Guß:

150 g Puderzucker,
2 Teelöffel Eiweiß,
2 Eßlöffel Zitronensaft,
30 g Zitronat (die grüne Schale in Würfel).

Das Palmin wird zerkleinert, dann läßt man es mit dem Wasser auf heißem Herd schmelzen, etwas abgekühlt rührt man es schaumig, gibt gleich unter Rühren Zucker und Eigelb dazu und rührt dieses in warmem Raum etwa ½ Stunde — sollte das Palmin fest werden, stellt man es mit der Schüssel über Dampf — dann gibt man Rum, Vanillin, Mandeln, Zitronat hinein und rührt das mit dem Backpulver vermischte Mehl und Kartoffelmehl dazu und zuletzt den Eiweißschnee. Der Teig wird gleich in eine vorbereitete Form gefüllt und eine Stunde gebacken.

Zum Guß wird Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft gerührt, bis die Masse schaumig ist. Nach dem Stürzen wird die Torte gleich bestrichen, mit dem Zitronat bestreut.

Gefüllte Sandtorte.

½ Rezept Sandtorte,
½ Rezept Schokoladenbuttercreme od. ½ Rezept Mokkabuttercreme,

Verzierung:
125—150 g Gelee oder Marmelade,
100 g gehackte, geröstete Mandeln.

Ein halbes Rezept Sandtorte wird in einer Kranzform oder langen Form gebacken. Die Torte wird nach völligem Erkalten zweimal durchgeschnitten, so daß man 3 Platten erhält, zwischen die man die Buttercreme streicht. Die Torte wird mit dem Gelee bestrichen und den Mandeln bestreut.

Marmorierte Sandtorte.

500 g Butter,
500 g Puderzucker,
250 g Mehl,
250 g Kartoffelmehl,
1 Eßlöffel Weingeist,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
8—9 Eier,
½ Teelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
125 g Schokolade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach die Eigelb, löffelweise Puderzucker, Kartoffelmehl, Mehl und der Weingeist hinzugetan, zuletzt das Vanillin. Man rührt den Teig ¾ Stunde, gibt das Backpulver und den steif geschlagenen Eiweißschnee hinzu. Die Form hat man mit gefettetem Papier ausgelegt und füllt ⅓ des Teiges hinein, streut die Hälfte der Schokolade über, füllt etwas Teig über, streut die andere Hälfte der Schokolade darauf und füllt den letzten Teig hinein. Nun backt man die Torte bei mäßiger Hitze etwa 1½ Stunden. Etwa 5 Minuten nach dem Backen stürzt man die Torte auf eine weiche Unterlage; ist sie erkaltet, kehrt man sie um und bestreut sie mit Puderzucker.

Sandtorte mit Rosinen.

250 g Butter
oder 200 g Palmin,
mit 3 Eßlöffel Wasser,
1 Prise Salz,
6 Eier,
375 g Zucker,
375 g Kartoffelmehl,
375 g Mehl,
¼ l Milch,
1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
etwas abger. Zitronenschale,
250 g Rosinen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker werden hineingegeben und alles schaumig gerührt, dann gibt man Zitronenschale und Vanillin hinzu und rührt das mit dem Backpulver gemischte Mehl und die Milch hinein. Dann gibt man die Rosinen und zuletzt den Eiweißschnee hinein. In vorbereiteter Form backt man den Kuchen 1¼—1½ Stunden.

Schachbrettorte.

Von einem Rezept Bellevueteig backt man 3 viereckige Platten, 30 cm im Quadrat.

Dann bereitet man die Vanillebuttercreme und die Schokoladenbuttercreme.

Vanillebuttercreme.

½ l Milch,
50 g Zucker,
60 g bestes Mehl oder
Mondamin,
3 Eier,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
250 g gute Butter,
200 g Puderzucker.

Milch, Zucker, Mehl, Eier, Vanillin werden miteinander verrührt auf dem Feuer abgeschlagen und zum Abkühlen gestellt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Puderzucker dazu gegeben und löffelweise die kalte Creme. Wenn Butter und Creme sich nicht vermischen, muß die Masse auf Wasserdampf erwärmt und dann glatt gerührt werden.

Schokoladenbuttercreme:

300 g ungesalzene Tischbutter,
190 g gesiebter Puderzucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
3—4 Eßlöffel Kakao, je nachdem man die Creme heller oder dunkler haben will.

Zubereitung siehe: Schokoladenbuttercreme.

Einen Teil der Vanille- und Schokoladenbuttercreme behält man zum Verzieren der Torte zurück. Die übrige Creme streicht man zwischen die Tortenplatten. — Die Torte wird nun

in 8×8 Quadrate eingeteilt und diese abwechselnd mit der gelben und braunen Buttercreme mit einer Spritze in Tupfen bespritzt. Der Rand wird von außen mit Schokoladenguß bestrichen.

Apfelsinentorte mit Buttercreme.

Von ¾ Rez. Bellevueteig backt man 3 Platten und bereitet folgende Creme:

Buttercreme zur Füllung:

3 ganze Eier,
3 Eigelb,
60 g bestes Mehl oder Mondamin,
10—12 Eßl. Apfelsinensaft,
300 g Puderzucker,
230 g Tischbutter.

Die Zutaten außer der Butter werden auf dem Feuer abgeschlagen. 200 g Butter werden zu Sahne gerührt, die kalte Creme löffelweise dazugerührt. Ungefähr ¼ der Masse behält man zur Verzierung zurück, diese wird dann noch mit 30 g Tischbutter vermischt. Wenn Butter und Creme sich nicht vermischen sollten, rührt man die Masse auf Wasserdampf.

Guß zur Torte:

375 g Puderzucker,
1 Eßlöffel Apfelsinenzucker, mit Stückzucker abgerieben,
3—4 Eßlöffel Apfelsinensaft,
1 Eiweiß.

Diese Zutaten werden miteinander einige Zeit gerührt, damit der Guß zart wird.

Zwischen die Tortenplatten streicht man die Creme, die Torte wird mit dem Guß bestrichen und mit dem vierten Teil der Creme bespritzt, nach Belieben mit 30 g gehackten Pistazien bestreut und mit Apfelsinenscheiben verziert.

Prinzregententorte.

265 g Butter,
265 g Zucker,
6 Eigelb,
8 g Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
340 g Mehl,
1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale,
6 Eiweißschnee.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu gegeben und schaumig gerührt, dann gibt man Zitronenschale, das mit dem Backpulver gemischte Mehl abwechselnd mit einem Teil des Eiweißschnees dazu, dann rührt man den letzten Eiweißschnee herunter und backt von der Masse 3 Platten. Die Torte wird mit Vanillebuttercreme gefüllt und bestrichen, mit gehacktem Nougat und Vanillebuttercreme verziert.

Vanillebuttercreme:

500 g ungesalzene Butter,	etwas Vanille,
300 g gesiebter Puderzucker,	3 Eßlöffel Arrak oder Rum.
3 Eigelb,	

Siehe: Vanillebuttercreme.

Nougat von:

75 g gehackten, abgezogenen, süßen Mandeln,	125 g Zucker. Siehe: Nougat.

Königskuchen.

500 g Butter,	12 Eier, 1 Eßl. Rum oder
500 g Puderzucker,	1 Messerspitze Backpulver,
500 g Mehl,	etwas abger. Zitronenschale.
300 g Korinthen,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit 375 g gesiebtem Mehl vermischt und ½ Stunde gerührt. In einer anderen Schale rührt man Zucker und Eigelb schaumig, nimmt Zitronenschale, den Schnee der Eier, den zuerst gerührten Teig hinzu und zuletzt die 125 g Mehl, die mit den Korinthen vermischt sind. Der Teig wird in die mit gefettetem Papier ausgelegte Form gefüllt und 1¼—1½ Stunden gebacken. Etwa 5 Minuten nach dem Backen stürzt man den Kuchen auf eine weiche Unterlage. Erkaltet wird er umgekehrt und mit Puderzucker bestreut.

Schichtkuchen.

500 g Butter,	⅛ l süße Sahne oder
500 g Puderzucker,	2 Eier mehr u. keine Sahne,
18 Eier,	die abgerieb. Schale einer Zi-
500 g gesiebtes Mehl,	trone oder 1 Päckchen Dr.
1 Eßlöffel Rum,	Oetker's Vanillin-Zucker.

Die zu Sahne gerührte Butter wird mit dem Zucker und dem Eigelb eine Stunde gerührt, es kommt dann das Mehl, der Rum, der Schnee der Eier hinein, und zuletzt so viel Sahne, daß der Teig dickflüssig ist, nun muß alles gut miteinander verrührt und gleich gebacken werden. Eine Auflaufform (Mehlspeisenform) wird mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft, etwas Teig wird ganz dünn in die Form gestrichen, diese Schicht wird bei Oberhitze gebacken, wieder Teig aufgestrichen, gebacken und so weiter verfahren, bis der Teig verbraucht ist, von demselben erhält man etwa 30 Schichten. Der

Kuchen wird ausgestürzt, glatt beschnitten, erkaltet mit Zuckerguß bestrichen und schnell mit buntem Streuzucker bestreut. Hat man zum Backen keinen Schichtkuchenofen, dann stellt man Ziegel nebeneinander, so daß ein Backblech mit einem ziemlich hohen Rand heraufpaßt. Auf dieses Backblech legt man Holzkohlen, die glühend gemacht werden; ist das Blech so heiß, daß es von unten glühend erscheint, dann kann man anfangen, den Schichtkuchen zu backen. Die Holzkohlen müssen ab und zu angefacht und nachgelegt werden.

Gefüllte Schichttorte.

500 g Butter,
500 g Puderzucker,
10 Eigelb,
625 g Mehl,
22 Eiweiß,
Creme zur Füllung:
8 Eigelb,
5 Eiweiß,
100 g Zucker,
¾ l Milch
oder süße Sahne,
stark 1 Eßlöffel Mehl,
½ Stange Vanille oder
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach werden die Eigelb, löffelweise Puderzucker und Mehl hinzugetan; nun rührt man den Teig 1 Stunde, zuletzt gibt man den von 22 Eiern steif geschlagenen Eiweißschnee hinzu. Der Kuchen wird in der vorbereiteten Form in einzelnen, nicht zu dicken Platten gebacken. Man streicht zwischen die einzelnen Schichten Creme. Die Torte wird mit Zuckerguß und Früchten verziert.

Creme zur Füllung: Eigelb, Vanille rührt man mit dem Mehl und Zucker glatt, gibt allmählich unter Rühren die Milch hinzu und rührt hiervon auf gelindem Feuer eine dickflüssige Creme ab; sobald dieselbe aufkocht, zieht man das Gefäß zur Seite, gibt den steif geschlagenen Schnee der 5 Eiweiß dazu und läßt damit noch einmal aufkochen. Erkaltet wird die Creme zwischen die einzelnen Schichten gestrichen.

Baumkuchen.

1 kg Butter,
1 kg gesiebtes Mehl,
1 kg Puderzucker, 36 Eier,
knapp ¼ l süße Sahne,
2 Eßlöffel Rum,
abgeriebene Schale von
2 Zitronen oder 2 Päckchen
Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Die Zutaten werden wie bei dem Schichtkuchen zu einem Teig verarbeitet. Um den Baumkuchen zu backen, braucht man verschiedene Gegenstände. Zunächst einen eisernen Spieß, der an der einen Seite mit einem Griff versehen sein muß, um ihn

drehen zu können, dann einen hölzernen Zylinder (Baum), der wie ein abgestumpfter Zuckerhut aussieht. Dieser Zylinder muß etwa 50 bis 60 cm lang sein, er muß am dickeren Ende einen Durchmesser von 12 cm, am dünneren Ende 7 cm haben und ausgehöhlt sein, so daß man den Spieß durch diese Öffnung stecken kann; derselbe muß mit Holzkeilen befestigt werden, damit der Baum beim Drehen fest ist. Am oberen und unteren Ende des Holzzylinders schlägt man einen kleinen Nagel ein, macht dicht dabei in die Kante beider Ränder einen Einschnitt, damit man den an den Nägeln befestigten Bindfaden fest um den Baum anziehen kann. Dann braucht man zwei feststehende eiserne Böcke mit Gabeln, um darin den Spieß drehen zu können und trockenes, kleingesplittertes Holz, um das Feuer gleichmäßig zu erhalten. Die Böcke werden in gleicher Entfernung vom Feuer aufgestellt, man legt den Spieß in die Gabeln, er muß 21—26 cm vom Feuer entfernt sein, und dreht denselben, bis der befestigte Holzzylinder durch und durch heiß geworden ist. Dieses muß geschehen, damit der Kuchen auch von innen durchbackt. Wenn der Baum heiß wird, nimmt man ihn vom Feuer, befestigt an dem Nagel, der sich an dem dünneren Ende des Zylinders befindet, einen langen Bindfaden, legt zwei Bogen Papier glatt um den Zylinder, wickelt den Bindfaden in fingerbreiter Entfernung bis zum dicken Ende, zieht ihn durch den oben angeführten Einschnitt recht fest an und befestigt ihn an dem zweiten Nagel. Das Papier, sowie der Bindfaden werden mit geschmolzener Butter bestrichen; nun dreht man den Spieß wieder einige Minuten am Feuer und macht den ersten Aufguß. Dieses geschieht wie folgt: Der Spieß muß langsam gedreht werden, etwas von dem Teig füllt man in ein flaches Gefäß, welches länger sein muß als der Kuchen und unter den Baum gestellt wird; nun schöpft man mit einem Löffel, der mit einem langen Stiel versehen ist, etwas von dem Teig über den Baum, indem man vom dicken Ende beginnt, so daß derselbe bis zum dünneren Ende wie mit einem Bande umwickelt ist. Ist nun der Baum auf diese Weise mit einer dünnen Teiglage umgeben, so wird er nach und nach schneller gedreht, wodurch sich kleine Erhöhungen bilden, aus denen durch spätere Aufgüsse die Zacken entstehen. Nach dem dritten Aufguß vermischt man die ablaufende Masse mit der Hauptmasse; wird diese dadurch zu dick, dann muß sie noch mit etwas Sahne verdünnt werden. Ist der Teig verbraucht und der Kuchen zu schöner Farbe gebacken, so nimmt man ihn vom Feuer, bestreicht ihn mit Zuckerguß, dreht ihn noch einige

Minuten an schwachem Feuer, bis der Guß getrocknet ist. Der Bindfaden wird nun an beiden Nägeln durchgeschnitten und der Kuchen vorsichtig am dünnen Ende vom Baum gezogen, indem man ihn mit beiden Händen festhält und von einer anderen Person den Baum herausziehen läßt. Das Papier mit dem Bindfaden wird herausgezogen und der Kuchen auf eine Schüssel gesetzt. Sehr empfehlenswert ist ein Baumkuchen-Gasofen.

Bellevue-Torte I.

375 g Butter,
9—10 Eier,
375 g Puderzucker,
190 g Mehl,
190 g Kartoffelmehl,
1½ Teel. Dr. Oetkers Backpulver „Backin",
3 Eßlöffel Marmelade und
½ Rezept „Vanillecreme zum Füllen von Kuchen".

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man abwechselnd je ein Eigelb, einen Eßl. Zucker, Mehl hinzu und rührt ¾ Stunde, dann gibt man das Backpulver und den Eiweißschnee hinzu. Hiervon backt man in vorbereiteter Form 3 Platten bei mäßiger Hitze in 12 bis 15 Minuten. Man streicht zwischen die einzelnen Platten entweder einmal Marmelade und einmal Vanillecreme, oder nur Marmelade oder Creme. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Früchten verziert.

Bellevue-Torte II, billiger.

125 g Butter,
5 Eier,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
knapp ⅛ l Milch,
1 Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
250 g Marmelade,
¼ Rezept „Vanillecreme zur Füllung von Kuchen".

Die Zubereitung ist wie vorher.

Punschtorte.

1 Rezept Bellevueteig,
200 g gerieb. Mandeln,
375 g Zucker,
200 g Butter,
Saft von 2½ Zitronen,
¼ l Rum,
oder ⅛ l Rum
und ¼ l Weißwein.

Man backt 3 Platten von der Bellevueteigmasse. Butter, Zucker, Mandeln werden in einer Aluminiumpfanne unter Rühren bräunlich geröstet und erkaltet mit dem Zitronensaft und

dem Rum etwa 1 Stunde gerührt; die Masse muß hell und glatt sein und wird zwischen die Platten gestrichen. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Gelee verziert, oder mit Schokoladenguß überzogen und mit gehackten, gerösteten Mandeln und Schokoladenbuttercreme verziert.

Elisabethtorte.

Dieselbe setzt sich zusammen aus zwei Mürbeteigplatten, 1 Sandtortenplatte, 1 Makronenguß und 1 Makronengitter.

Mürbeteig:

375 g Mehl,	1 Ei,
125 g Zucker,	250 g Butter.

Mehl, Zucker, Ei werden vermischt, dann die recht harte Butter hineingepflückt, schnell und gut verknetet und kalt gestellt. Von diesem Teig backt man 2 Platten.

Sandtortenteig:

250 g Butter,	5 Eigelb, 5 Eiweiß zu Schnee,
250 g Puderzucker,	2 Eßlöffel Rum,
250 g Kartoffelmehl,	1 Teelöffel Backpulver.

Zubereitung siehe: Sandtorte. Von dem Teig wird eine Platte gebacken.

Die Mürbeteigplatten werden mit Marmelade bestrichen und aufeinander gelegt, darüber die Sandtortenplatte, auf diese gibt man folgenden Makronenguß:

Makronenguß:

125 g süße, geschälte, geriebene Mandeln,	125 g Zucker, 5 Eiweiß steifem Schnee.

Mandeln, Zucker und Eiweißschnee werden vermischt, dann auf die Sandtortenplatte gegeben und an den Seiten heruntergestrichen. Die Torte wird in den Ofen gestellt und bei schwacher Unterhitze hellgelb gebacken. Dann verziert man die Torte mit folgendem Makronengitter:

Makronengitter:

250 g süße, geschälte, geriebene Mandeln,	250 g Zucker, 3 Eiweiß zum steifen Schnee.

Mandeln, Zucker und 1 Eiweiß werden auf dem Feuer abgerührt, siehe: Makronenteig auf dem Feuer abgerührt. Ab-

gekühlt kommen die beiden übrigen Eiweiß zu Schnee geschlagen hinein. Von dieser Masse legt man ein beliebiges Muster auf die Torte und überbackt sie hellbraun. Um den Rand legt man ein gefettetes Papier, bevor man die Torte in den Ofen bringt. Verziert wird die Torte mit Zuckerguß und Gelee.

Brauttorte.

375 g Butter,
12 Eier,
375 g Puderzucker,
375 g Mehl,
375 g geriebene Mandeln,
die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Zur Füllung:
125 g gute Butter,
125 g Puderzucker,
die abgeriebene Schale einer Zitrone,
Saft von 4 Zitronen,
4 Eigelb.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, unter stetem Rühren je ein Ei, ein Löffel Zucker, Mehl, Mandeln und die Zitronenschale nach und nach hinzugetan, wenn alle Zutaten zusammengerührt sind, rührt man noch ¼ Stunde und backt daraus 3 Platten goldgelb, in der vorbereiteten Form, jede Platte etwa 12—15 Minuten.

Zur Füllung läßt man die Butter auf schwachem Feuer schmelzen, gibt Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Eigelb dazu und rührt stark, bis die Masse dickflüssig wird, dann nimmt man sie schnell vom Feuer und rührt noch eine Weile. Erkaltet werden die Platten bestrichen und übereinander gelegt. Der Kuchen wird rund herum glatt beschnitten, mit Zuckerguß überzogen und mit Spritzguß und Früchten verziert.

Luisentorte.

Zur Mürbeteigplatte:
125 g Butter,
½ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl,

Bellevueteig I zu 2 Platten,
250 g Butter,
250 g Puderzucker,
125 g Kartoffelmehl,
125 g Mehl,
1 Teelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
6 Eier.

Marzipanmasse von 250 g Mandeln, s.: Marzip.,

zur Füllung: Marmelade u. ½ Rezept Vanillecreme, siehe: „Vanillecreme zur Füllung von Kuchen".

Man bereitet den Mürbeteig von Butter, Ei, Zucker und Mehl. Der Teig muß kalt gestellt werden, dann rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet eine Platte nach der Form, in

der man backt. Die Mürbeteigplatte wird in recht heißem Ofen gebacken. Von den angegebenen Zutaten backt man zwei Bellevueplatten, siehe: Bellevuetorte. Dann bereitet man die Marzipanmasse. Auf die Mürbeteigplatte streicht man Marmelade, legt eine Bellevueplatte herauf, streicht darüber die erkaltete Vanillecreme und legt die zweite Bellevueplatte herauf. Die Marzipanmasse wird zu breiten Streifen ausgerollt, die um den Tortenrand, der vorher beschnitten ist, gelegt werden und noch 2 cm höher stehen müssen. Dieser überstehende Rand wird auf die Torte gedrückt und mit dem Marzipankneifeisen verziert. Die Torte wird oben bis zum Marzipanrand mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Früchten verziert.

Statt von Bellevueteig I kann man die Platten billiger nach dem Rezept: Biskuittorte II backen.

Stefanietorte.

Zur Mürbeteigplatte:
125 g Butter, ½ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl.

Bellevueteig zu 2 Platten:
250 g Butter,
250 g Puderzucker,
125 g Kartoffelmehl,
125 g Mehl,
5 Eier,
etwa ½ Teelöffel Backpulver.

Marzipanmasse:
von 125 g Mandeln, siehe: Marzipan.

Zur Füllung:
250 g ungesalzene Butter,
¼ l Schlagsahne,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
und Puderzucker nach Geschmack,
125 g süße, gehackte, im Ofen geröstete Mandeln.

Man backt die Mürbeteigplatte und die beiden Platten von Bellevueteig und bereitet die Marzipanmasse. Auf die Mürbeteigplatte streicht man die etwas lose zubereitete Marzipanmasse, darauf legt man eine Platte von Bellevueteig, streicht darüber die Füllung.

Füllung: Die ungesalzene Butter wird zu Sahne gerührt, mit der geschlagenen Sahne vermischt, mit Vanille und Zucker abgeschmeckt. Davon behält man etwa ⅓ zur Verzierung zurück und färbt diesen Teil mit roter Speisenfarbe hellrosa. Über diese Masse legt man eine zweite Platte von Bellevueteig. Die so zusammengesetzte Torte überzieht man mit Zuckerguß, bestreut den Rand und auch zweifingerbreit die Platte mit den gerösteten Mandeln, verziert mit der gefärbten Sahnebutter und Früchten.

Biskuitteig I.

11 Eier,
375 g Puderzucker,
150 g Kartoffelmehl,
½ abgerieb. Zitronenschale.

Die Eigelb werden mit dem Puderzucker ¾ Stunde nach einer Seite gerührt, dann gibt man die abgeriebene Zitronenschale hinzu, gibt schnell den sehr steif geschlagenen Eiweißschnee und das Kartoffelmehl herauf und rührt es schnell herunter. Die Form muß vorbereitet sein. Von dem Teig werden bei ziemlich schwacher Hitze zwei einzelne Platten je 12—15 Minuten gebacken. Die einzelnen Platten werden zu verschiedenen Torten verwendet.

Biskuitteig II, billiger.

4 Eßlöffel Wasser,
200 g Zucker,
4 Eier,
200 g Mehl,
½ Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
½ abgerieb. Zitronenschale.

Das Wasser wird kochend zum Zucker gegossen, gerührt, bis er sich aufgelöst hat, dann gibt man die Eigelb dazu, rührt die Masse schaumig, tut die übrigen Zutaten hinein und zuletzt den Eiweißschnee. Man backt 3 kleinere oder 2 größere Platten zu Torten.

Biskuittorte.

1 Rezept Biskuitteig I oder II. Man backt von dem Teig 2 große oder 3 kleinere Platten, zwischen die man Marmelade streicht. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß, Früchten verziert.

Münchner Torte.

Zur Mürbeteigplatte:
125 g Butter,
½ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl,
1 Rezept Biskuitteig I oder II,
Marzipanmasse von 125 g Mandeln,
Marmelade.

Man bereitet den Mürbeteig von Butter, Ei, Zucker und Mehl. Der Teig muß kalt gestellt werden, dann rollt man ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man auch die Biskuitplatten backt. Die Mürbeteigplatte wird in recht heißem Ofen gebacken. Von der Biskuitmasse werden 2 Platten gebacken. Auf die Mürbeteigplatte streicht man die ziemlich weiche Marzipanmasse, legt darüber eine Bis-

kuitplatte, streicht darauf Marmelade, legt die zweite Biskuitplatte auf. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Früchten verziert.

Brottorte.

90 g Schwarzbrot,
6 Eier,
125 g Puderzucker,
60 g süße, geriebene Mandeln,
30 g geriebene Schokolade,
60 g würfl. geschnitt. Zitronat,
etwas abger. Zitronenschale und etwas Zitronensaft,
3 pulverisierte Nelken,
1 Likörglas Arrak oder Rum,
Zuckerguß.

Trockenes Schwarzbrot wird gerieben. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, alle Zutaten und Arrak dazu gegeben und gut verrührt, zuletzt nimmt man den steif geschlagenen Eiweißschnee hinein. Der Teig wird in eine mit gefettetem Papier ausgelegte Form gefüllt und gleich bei mäßiger Hitze in 1—1½ Stunden gebacken. Etwa 5 Minuten nach dem Backen stürzt man die Torte auf eine weiche Unterlage, erkaltet kehrt man sie um und bestreut sie mit Puderzucker oder bestreicht die Torte mit Zuckerguß.

Nußtorte mit Creme.

Zur Mürbeteigplatte:
125 g Butter,
½ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl,
Biskuitmasse,
siehe: Biskuitteig I oder II,

zur Nußcreme:
65 g geriebene Walnüsse oder süße Mandeln,
30 g bittere, gerieb. Mandeln,
6 ganze Eier, 128 g Zucker,
2 Eßl. Mehl,
½ l Milch.

Zur Mürbeteigplatte knetet man Butter, Ei, Zucker und Mehl durch, stellt den Teig kalt, damit er steif wird, dann rollt man ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man auch die Biskuitplatten backt. Die Mürbeteigplatte wird in recht heißem Ofen gebacken. Von der Biskuitmasse werden 2 Platten bei mäßiger Hitze in 12 bis 15 Minuten gebacken. Nun bereitet man die Nußcreme: Die unabgezogenen Walnüsse und bitteren Mandeln werden gerieben. Nimmt man statt der Walnüsse süße Mandeln, so werden diese abgezogen und gerieben. Zu den Walnüssen, bitteren Mandeln, Zucker, Mehl rührt man die ganzen Eier und ⅛ l Milch, die übrige Milch muß aufkochen und wird heiß dazu-

gerührt. Man bringt die Masse auf das Feuer und läßt unter beständigem Rühren einmal aufkochen, dann erkalten. Auf die Mürbeteigplatte legt man die Hälfte der Nußcreme, aber nicht zu nahe an den Rand, weil sie sonst an den Seiten hervordringt und sich mit dem Guß vermischt. Dann legt man eine Biskuitplatte herauf, die andere Hälfte der Creme, obenauf die zweite Biskuitplatte. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Walnüssen, Spritzguß und Früchten verziert.

Nußtorte mit Schlagsahne I.

Zur Mürbeteigplatte:
125 g Butter,
½ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl,

Nußteig zu 2 Platten:
250 g gerieb. Walnußkerne,
250 g Zucker,
4 ganze Eier,
8 Eigelb,
8 Eiweiß,
50 g Mehl,
¼ l Schlagsahne zur Verzierung.

Man backt die Mürbeteigplatte, dann bereitet man den Nußteig. Der Zucker, die ganzen Eier, die Eigelb und das Mehl werden eine halbe Stunde gerührt, dann gibt man die geriebenen Nüsse und den Eiweißschnee hinein. Von diesem Teig werden zwei Platten gebacken. Auf die Mürbeteigplatte legt man die Hälfte der Nußcreme, dann legt man eine Nußteigplatte, die andere Hälfte der Creme und zuletzt die zweite Nußteigplatte. Man überzieht die Torte mit Zuckerguß und verziert mit Spritzguß, Walnüssen und Früchten oder mit ¼ l Schlagsahne, Walnüssen und Gelee.

Nußcreme zu Nußtorte mit Schlagsahne I.

125 g gerieb. Walnußkerne,
½ l Milch oder süße Sahne,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
6 Eigelb,
250 g Zucker,
10 g weiße Gelatine,
½ l Schlagsahne.

Zucker und Eigelb werden 10 Minuten gerührt. Die Milch wird mit dem Vanillin und den geriebenen Walnußkernen langsam aufgekocht, dann unter Rühren zu Eigelb und Zucker gegossen und auf dem Feuer dicklich gerührt. Man gibt die geweichte Gelatine hinein, rührt die Creme kalt und dicklich und zieht die geschlagene Sahne herunter. Man bereitet die Creme am besten am Tage vor dem Zusammenstellen der Torte, oder man muß etwas mehr Gelatine nehmen.

Nußtorte mit Schlagsahne II.

135 g unabgezogene, geriebene Walnüsse,
24 g abgezogene, gerieb. süße Mandeln,
24 g abgezogene, geriebene bittere Mandeln,
4 ganze Eier,
8 Eigelb,
8 Eiweiß,
220 g Puderzucker,
135 g Kartoffelmehl.

Zur Füllung:
¼ l Schlagsahne,
110 g geriebene Walnüsse oder süße Mandeln,
Puderzucker nach Geschmack.

Zur Verzierung:
⅜ l Schlagsahne.

Die Walnüsse, Mandeln, ganze Eier, Eigelb und der Zucker werden schaumig gerührt, dann wird der Eiweißschnee und das Kartoffelmehl heraufgegeben und schnell untergerührt. In der vorbereiteten Form werden von der Masse 2 Platten bei mäßiger Hitze in 12—15 Minuten gebacken. Zwischen die Platten wird die mit den Walnüssen und Zucker vermischte Schlagsahne gefüllt. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit gesüßter Schlagsahne, Walnüssen und wenig Früchten verziert.

Kleinere Nußtorte mit Schlagsahne.

100 g unabgezogene, geriebene Walnüsse,
18 g abgezogene, gerieb. süße Mandeln,
18 g abgezogene, geriebene bittere Mandeln,
3 ganze Eier,
6 Eigelb,
6 Eiweiß,
165 g Puderzucker,
100 g Kartoffelmehl.

Zur Füllung:
¼ l Schlagsahne,
50 g geriebene Walnüsse oder süße Mandeln,
Puderzucker nach Geschmack od. Buttercreme von 100 g Butter, 1 Eigelb, 30—40 g Zucker, 40—50 g ger. Nüsse und 1 Teel. Rum oder Zitronensaft.

Zur Verzierung:
¼ l Schlagsahne oder Zuckerguß.

Nußtörtchen.

100 g unabgezogene, geriebene Walnüsse,
18 g abgezogene, gerieb. süße Mandeln,
18 g abgezogene, geriebene bittere Mandeln,
3 ganze Eier,
6 Eigelb,
6 Eiweiß,
165 g Puderzucker,
100 g Kartoffelmehl.

Zur Füllung:
⅜ l Schlagsahne,
50 g geriebene Walnüsse oder süße Mandeln,
Puderzucker nach Geschmack.

Zum Verzieren behält man etwas von der geschlagenen Sahne zurück, bevor man sie mit den Nüssen vermischt.

Ein Backblech muß vorbereitet werden. Die Walnüsse, Mandeln, ganzen Eier, Eigelb, der Zucker werden schaumig gerührt, dann wird der Eiweißschnee und das Kartoffelmehl heraufgegeben und schnell untergerührt. Der Teig wird sofort auf das Blech geschüttet und etwa ½ cm hoch auseinander gestrichen. Vor denselben wird ein Hölzchen gelegt, damit der Teig nicht auseinanderläuft, er wird bei mäßiger Hitze 12 bis 15 Minuten gebacken. Nach dem Erkalten werden mit einer kleinen, runden Form Plättchen ausgestochen. Zwischen zwei Plättchen streicht man etwas von der mit den Walnüssen und Zucker vermischten Schlagsahne. Die Törtchen werden mit Zuckerguß überzogen, mit Schlagsahne und Nüssen verziert. Diese Masse gibt etwa 15 Törtchen.

Pariser Torte.

2 Mürbeteigplatten von:
250 g Butter,
125 g Zucker,
375 g Mehl,
½ Ei,

1 Bellevueplatte von:
125 g Puderzucker,
125 g Butter,
60 g Kartoffelmehl,
60 g Weizenmehl,
3 Eier,
½ Teel. Backpulver,

Buttercreme von:
375 g ungesalzener Butter,
⅜ l Schlagsahne,
Puderzucker,
Dr. Oetker's Vanillin-Zucker n. Geschmack,
eingemachte Früchte,
⅛ l Schlagsahne,
Apfelkompott v. 6—8 Äpfeln,
Gelee,
125 g süße, gehackte, geröstete Mandeln.

Von dem Mürbeteig backt man 2 Platten und streicht zwischen diese Marmelade. Von der Buttercreme behält man ⅓ zurück zur Verzierung und ⅔ vermischt man mit den in Würfeln geschnittenen Früchten. Diese Masse streicht man auf die Mürbeteigplatte und gibt darüber ⅛ l recht steif geschlagene Schlagsahne, die mit Zucker und Vanillin abgeschmeckt ist. Nun legt man die Bellevueplatte darauf und streicht das rot gefärbte Apfelkompott auf. Den Rand der Torte bestreicht man mit Gelee und bestreut ihn mit den gerösteten Mandeln. Die zur Verzierung zurückbehaltene Buttercreme wird rosa gefärbt und die Torte damit bespritzt.

Brabanter Torte.

Zur Mürbeteigplatte:
125 g Butter, ½ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl,

Biskuitmasse zu 2 Platten:
9 Eier,
285 g Puderzucker,
110 g Kartoffelmehl,
½ abgerieb. Zitronenschale.

200 g Marzipanmasse,
rote Speisenfarbe,
¾ l Schlagsahne,
3 Eiweiß mit ½ Eßl. Zucker recht steif geschlagen,
3 Blatt weiße Gelatine,
Puderzucker, Dr. Oetker's Vanillin-Zucker z. Abschmecken,
Aprikosenmarmelade von:
65 g Aprikosen,
Himbeermarmelade.

Von dem Mürbeteig backt man eine Platte, bestreicht diese mit der hellrosa gefärbten Marzipanmasse. Von der Biskuitmasse backt man zwei Platten, legt eine auf die Marzipanmasse, bestreicht diese mit Himbeermarmelade. Die Sahne wird steif geschlagen, ebenso das Eiweiß mit dem Zucker, vermischt dieses, sowie die gelöste Gelatine mit der Schlagsahne, schmeckt mit Puderzucker und Vanillin ab und streicht einen Teil davon über die Marmelade, dann legt man die andere Platte herauf und überzieht die ganze Torte dünn mit Schlagsahne, darüber streicht man Aprikosenmarmelade, bespritzt die Torte in einem Zwischenraum von 1 cm kreisförmig mit der Schlagsahne.

Ananas- oder Apfelsinentorte.

Zur Mürbeteigplatte:
190 g Butter,
275 g Mehl,
100 g Zucker,
1 Ei,
250 g Marzipanmasse,

1 Rezept Ananascreme oder Apfelsinencreme II,
½ Rezept Biskuitteig I, davon 1 Platte gebacken,
50 g süße, geschälte Mandeln, die geschnitzelt und geröstet werden,
¼ l Schlagsahne.

Von dem Mürbeteig wird eine Platte mit Rand wie zur Apfelsinentorte gebacken, darauf streicht man die ziemlich lose Marzipanmasse und legt darauf die Biskuitplatte, die jedoch etwas kleiner sein muß, damit der Mürbeteigrand vorsteht. Um die Biskuitplatte legt man einen mit Öl bestrichenen, 5 cm hohen Pergamentpapierstreifen fest an, füllt die Ananascreme auf die Platte. Nach dem Steifwerden entfernt man den Papierstreifen und verziert die Torte mit Schlagsahne und Ana-

nasstückchen, die man bei der Bereitung der Ananascreme zurückbehält. Den Rand bestreicht man mit Zuckerguß und bestreut ihn mit den Mandeln.

Mohrrübentorte.

500 g Zucker,
10—12 Eier,
500 g süße, unabgezogene Mandeln,
500 g Mohrrüben, nach dem Putzen gewogen, gerieben,
60 g Mehl,
etwas abgerieb. Zitronenschale,
4 Eßl. Rum,
1 Teel. Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
Gelee,
50 g geschnitzelte, geröst. süße Mandeln.

Zucker und Eigelb werden ½ Stunde gerührt, dann werden die anderen Zutaten hineingegeben, zuletzt der Eiweißschnee leicht heruntergezogen. In vorbereiteter Form wird die Masse 1½ Stunden in Mittelhitze gebacken, etwa 5 Minuten nach dem Backen wird die Torte gestürzt. Der Rand wird mit Gelee bestrichen und mit den Mandeln bestreut. Die obere Seite bezieht man mit Zuckerguß, dem man etwas Arrak oder Zitronensaft zusetzt. Man verziert mit in Zucker gekochten Mohrrüben, grünen Bohnen und Spritzguß.

Schokoladentorte.

18 Eier,
500 g Puderzucker,
200 g geriebene Schokolade,
230 g Kartoffelmehl,
Schokoladenguß II.

Die Eigelb werden mit dem Zucker ¾ Stunde gerührt, dann rührt man die geriebene Schokolade dazu, gibt den Eiweißschnee, das Kartoffelmehl herauf und rührt es schnell herunter. Diese Masse wird in eine Form gefüllt, die mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt ist, und bei mäßiger Hitze 1 bis 1¼ Stunde gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit Schokoladenguß II überzogen.

Sachertorte.

200 g Butter,
8 Eier,
200 g Puderzucker,
200 g geriebene Schokolade,
200 g süße, unabgezogene, geriebene Mandeln,
10 g Kartoffelmehl,
3 Eßl. Aprikosenmarmelade.

Zur Creme:
40 g Kakao,
4 Eigelb,

60 g Zucker,
3/16 l Milch,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
¼ l Schlagsahne,
1 Rezept Schokoladenguß II.

Zur Verzierung:
40 g geröstete Mandeln,
¼ Rezept Schokoladenbuttercreme.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man abwechselnd Eigelb, Zucker, Schokolade, Mandeln hinzu, rührt ½ Stunde, gibt das Kartoffelmehl hinzu und zieht den Eiweißschnee herunter. Von der Masse backt man 2 Platten, etwa 12 bis 15 Minuten.

Creme: Kakao, Eigelb, Zucker und Milch werden auf dem Feuer gerührt, bis die Masse dick ist; wenn sie erkaltet ist, vermischt man sie mit der steif geschlagenen Schlagsahne und Vanillin, streicht die Creme zwischen die Platten, bestreicht die Torte mit Aprikosenmarmelade und überzieht sie mit Schokoladenguß.

Verzierung: Man streut einen Rand von den gerösteten Mandeln, spritzt Schokoladenbuttercreme auf und legt Pralinen oder Schokoladenplätzchen mit Streuzucker dazwischen.

Mandeltorte.

500 g süße Mandeln,
15 bittere Mandeln,
4 ganze Eier, 10 Eigelb,
500 g Puderzucker,
3 Eßlöffel geriebene Semmel,
1 Eßlöffel Rum,
Saft und Schale einer Zitrone.
10 Eiweißschnee,

Die Mandeln werden abgezogen, getrocknet, gerieben. 4 ganze Eier und 10 Eigelb werden mit dem Zucker ½ Stunde gerührt, dann werden Mandeln, Semmel, Rum, Zitronenschale und -saft hinzugetan und zuletzt der Schnee der zehn Eier. Diese Masse wird in die mit gefettetem Papier ausgelegte Form gefüllt und gleich bei mäßiger Hitze in 1½ Stunden gebacken. Etwa 5 Minuten nach dem Backen stürzt man den Kuchen aus, am besten auf eine weiche Unterlage. Erkaltet wird der Kuchen umgekehrt und mit Puderzucker bestreut oder mit Zuckerguß überzogen. Es können davon 2—3 Platten gebacken und zu einer Torte mit Aprikosenmarmelade zusammengesetzt werden.

Jägertorte.

Ein Rezept Mandeltorte. Dieselbe Zubereitung, nur werden die Mandeln mit der Schale gerieben.

Mokkatorte.

7—8 Eier,
265 g Puderzucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
125 g Mehl,
125 g Kartoffelmehl.

Eier, Zucker, Vanillin werden am besten in einem Messingkessel mit einer Schneerute ¼ Stunde lang kalt geschlagen, dann auf der heißen Herdplatte lauwarm geschlagen, das gesiebte Mehl und Kartoffelmehl mit einem Holzlöffel unter die Masse gemischt, dann 3 Platten 10 bis 15 Minuten gebacken.

Füllung:
Kaffee-Extrakt von 75 g Kaffee und ¼ l Wasser,
400 g ungesalzene Tischbutter,
250 g Puderzucker,
1 Eßlöffel Kakao.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man den gesiebten Puderzucker und allmählich den abgekühlten Kaffee-Extrakt dazu, nimmt etwas ab zur Verzierung und rührt dann den Kakao hinein.

Man bereitet 1 Rezept Karamelguß oder 1 Rezept Schokoladenguß. Mit dem Guß überzieht man die Torte und verziert sie mit gerösteten Mandeln, Mokkabohnen und mit der zurückbehaltenen Buttercreme.

Rehrücken.

110 g Butter,
110 g Zucker,
4—6 Eier,
110 g gerieb. Schokolade,
1 Eßlöffel Kakao,
60 g Kartoffelmehl,
10 g Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
85 g süße Mandeln mit der Schale gerieben,
30 g süße Mandeln zum Spicken,
Schokoladenguß II.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und die Eigelb hinzugetan und ½ Stunde gerührt. Dann gibt man Mandeln, Schokolade, Kakao und das Backpulver hinzu, zuletzt den Eiweißschnee abwechselnd mit dem Mehl. Die Masse wird in eine gut vorbereitete längliche Form gefüllt und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken, etwas abgekühlt, gestürzt, mit Schokoladenguß überzogen und mit den in Stifte geschnittenen Mandeln gespickt.

Baumstamm.

6 Eier,
120 g Zucker,
60 g Mehl,
60 g Kartoffelmehl,
80—120 g gute, zerlassene Butter.

Zur Schokoladenmasse:
250 g ungesalzene Butter,
250 g Puderzucker,
250 g süße Überzugmasse,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Pistazien zum Bestreuen oder gehacktes Zitronat.

Zuerst wird die Schokoladenmasse bereitet. Die ungesalzene Butter wird zu Sahne gerührt, dann wird Zucker, Vanillin und zuletzt der aufgelöste Kakao dazu gegeben.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker in einem Kessel mit einer Schneerute geschlagen, dann aufs Feuer gestellt und weiter geschlagen, bis die Masse sich hochziehen läßt, dann gibt man schnell die zerlassene Butter hinzu, rührt das Mehl dazu und streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes und Papier belegtes Backblech, ungefähr ½ cm dick. Der Teig wird dann 5—10 Minuten bei nicht zu scharfer Hitze gebacken. Er darf nicht zu scharf backen, da er sonst zerbricht. Die gebackene Platte wird gleich auf ein Brett gestürzt, das mit Zucker bestreut ist, das Papier wird abgenommen, dann läßt man die Platte kalt werden und bestreicht sie mit ⅓ der Schokoladenmasse, dann wird das Ganze fest zusammengerollt. Die Querseiten werden nach dem Erkalten schräg abgeschnitten. Die übrige Schokoladenmasse wird rindenartig auf die obere Seite des Stammes gespritzt und die Pistazien, die vorher abgekocht, geschlaubt und fein gehackt sind, darüber gestreut oder gehacktes Zitronat.

Kölner Bohne.

Kuchenteig:
100 g Puderzucker,
2 ganze Eier,
2 Eigelb,
1 abgerieb. Zitronenschale,
65 g bestes Weizenmehl,
55 g Kartoffelmehl,
70 g geschmolzene, gute Butter,
1 Teelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin".

Füllung: Die Masse von 1 Rezept „Schokoladenigel" oder 100 g ungesalzene Butter zu Sahne gerührt, dazu 100 g Puderzucker und 100 g süßer, unentölter Kakao (Überzugmasse) gemischt.

Guß: 65 g Zucker werden mit 6 Eßl. Wasser aufgekocht, zu 65 g Puderzucker gegeben und dann zu 100 g unentöltem, im Wasserbad gelöstem Kakao (Überzugmasse) gerührt.

Verzierung: Gehackte, geröstete Mandeln, 21 Stück gebrühte, abgezogene, kandierte Haselnüsse, grüne Schale von Zitronat, die zu kleinen Blättchen geschnitten ist.

Puderzucker, Eier, Zitronenschale werden kalt im Messingkessel ¼ Stunde geschlagen, dann auf schwachem Feuer lauwarm schaumig geschlagen, vom Feuer genommen und wieder geschlagen, bis die Masse kalt ist. Dann zieht man das Mehl, in dem das Backpulver gut verrührt ist, leicht herunter, gibt die geschmolzene Butter dazu, füllt die Masse in die vorbereitete Form, die die Gestalt einer Bohne haben muß. Man bedeckt die Form im Ofen kurze Zeit mit Papier und backt sie 20—30 Minuten. Nach dem Erkalten wird die Bohne quer durchgeschnitten, die Füllung dazwischen gestrichen, oben mit dem Guß überzogen, die Haselnüsse in kleiner Entfernung zu dreien aufgesetzt und mit den Zitronatblättchen umgeben.

Biskuitrolle I.

6 Eier,
175 g Puderzucker,
75 g Kartoffelmehl,
eine halbe, abgeriebene Zitronenschale,
Marmelade,
Zuckerguß.

Ein Backblech wird mit einem Papier ausgelegt, das gut mit Butter bestrichen ist.

Die Eigelb werden mit dem Puderzucker ¾ Stunde nach einer Seite gerührt, dann wird die abgeriebene Zitronenschale dazugegeben, der sehr steif geschlagene Eiweißschnee und das Kartoffelmehl schnell heruntergerührt. Der Teig wird sofort auf das Backblech geschüttet und ½ cm hoch auseinandergestrichen. Vor den Teig wird ein Hölzchen gelegt, damit er nicht auseinanderläuft. Die Biskuitplatte wird bei schwacher Hitze 12—15 Minuten gebacken. Sobald das Blech aus dem Ofen kommt, wird der Biskuit noch warm mit der Marmelade bestrichen und auf dem Blech zusammengerollt, mit weißem oder rosa Zuckerguß überzogen, oder die Biskuitrolle wird zuerst in Scheiben geschnitten und dann die einzelnen Scheiben mit Zuckerguß überzogen.

Biskuitrolle II, billiger.

3 Eßlöffel Wasser,
150 g Zucker,
3 Eier,
150 g Mehl,
½ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
etwas abgerieb. Zitronenschale.

Das Wasser wird kochend zum Zucker gegossen, gerührt, bis er sich aufgelöst hat, dann gibt man die Eigelb dazu, rührt schaumig und fügt die übrigen Zutaten hinzu, zuletzt den Eiweißschnee. Weiter verfährt man wie bei Biskuitrolle I.

Cremerolle.

Zur Creme:
125 g Zucker,
2 ganze Eier,
1 Eigelb,
½ Eßlöffel Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
¼ l Milch,
2 Blätter weiße Gelatine.

Zum Teig:
190 g Puderzucker,
5 Eigelb,
15 g Kakao,
eine halbe abgeriebene Zitronenschale,
80 g Kartoffelmehl,
7 Eiweiß,
Zuckerguß.

Die Creme muß zuerst bereitet werden. Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann wird Weizenmehl, Vanillin hinzugetan und dies allmählich mit der Milch verrührt, dann wird die Masse auf dem Feuer dickflüssig gerührt und die nach Vorschrift aufgeweichte Gelatine hinzugegeben. Dann wird die Creme kalt gestellt.

Ein Backblech wird mit einem Papier ausgelegt, das mit Butter bestrichen ist.

Nun rührt man den Zucker mit dem Eigelb schaumig, tut den Kakao, die abgeriebene Zitronenschale hinzu, gibt den Eiweißschnee, das Kartoffelmehl herauf und rührt es schnell herunter. Der Teig wird sofort auf das Backblech geschüttet und ½ cm hoch auseinandergestrichen; vor denselben wird ein Hölzchen gelegt, damit er nicht auseinanderläuft. Der Teig wird bei schwacher Hitze 12—15 Minuten gebacken. Sobald das Blech aus dem Ofen kommt, wird die gebackene Platte umgedreht, das Papier abgenommen und abgekühlt mit der Creme bestrichen, zusammengerollt und mit Zuckerguß überzogen und dann in Scheiben geschnitten.

Löffelbiskuits.

4 frische Eier,
90 g Zucker,
etwas abgerieb. Zitronenschale,
80 g getrocknetes, gesiebtes Mehl,
½ Teelöffel Zitronensaft.

Ein Blech wird mit Papier ausgelegt und 2 größere Pergamentpapiertüten gemacht. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Zitronenschale hinzugegeben. Das Eiweiß wird mit 1 Teel. Zucker 10 Minuten zu sehr steifem Schnee geschlagen, dann gibt man Zitronensaft hinzu und schlägt den Schnee noch etwas durch. Den Schnee gibt man auf die Eiermasse, streut das Mehl über und zieht beides schnell unter die Eiermasse, füllt den Teig in die Tüten und spritzt schnell finger-

lange Streifen auf das Blech, bestreut sie leicht mit Puderzucker und backt sie in mäßig heißem Ofen hellgelb. Die Masse ergibt ungefähr 40 Stück.

Mohrenköpfe

Biskuitteig I oder II.

Von der Biskuitmasse werden mit einer Tüte kleine runde Kuchen aufgespritzt und gebacken. Man kann die Mohrenköpfe gut in einer Setzeier-(Spiegeleier-)pfanne im Ofen backen. Die Vertiefungen werden mit Butter ausgestrichen und nur halb voll gefüllt. Dann werden je zwei Kuchen mit einer aufgestrichenen Marmelade oder Vanillecreme, siehe: Vanillecreme zur Füllung von Kuchen, zusammengesetzt und mit Schokoladenguß überzogen.

Man kann diese Kuchen auch mit weißem oder rosa gefärbtem Zuckerguß überziehen.

Zephyrkuchen.

250 g Butter,
3 Eier,
250 g Zucker,
375 g Kartoffelmehl,
125 g Mehl,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
etwas Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerührt und mit den Eigelb und Zucker schaumig gerührt, dann Kartoffelmehl, Mehl, Hirschhornsalz, Zimt hinzugegeben, zuletzt der Eiweißschnee. Ist alles gut verrührt, legt man kleine Häufchen auf ein mit Butter ausgestrichenes und mit Mehl ausgeklopftes Backblech. Auf die Kuchen kann man vor dem Backen Korinthen legen. Man erhält etwa 60 Kuchen.

Keks.

125 g Butter,
250 g Zucker,
4 ganze Eier,
250 g Kartoffelmehl,
625 g Mehl,
2 Teelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin" oder
1 knapper Teelöffel Hirschhornsalz,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann der Zucker und die ganzen Eier hinzugetan. Diese Masse wird gut gerührt, dann gibt man das Kartoffelmehl, Hirschhornsalz und Vanillin hinein. Das Mehl nimmt man nicht mit einmal hinzu, man muß erst sehen, wie fest die Masse ist, sie muß sich leicht rollen lassen. Gut geknetet, rollt man den Teig messerrückendick aus,

sticht die Keks mit einer runden Form aus und macht sie entweder mit einer dazu gehörigen Form, einer dicken Stricknadel, oder einem groben Reibeisen oder einer Gabel bunt. Die Keks werden bei mäßiger Hitze gebacken und müssen leicht gelblich sein. Von dieser Masse erhält man etwa 1 kg Keks.

Keks, billiger.

knapp ⅛ l = 7 Eßl. Wasser,
60 g Butter,
200 g Zucker,
1 Ei,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
500 g Mehl,
1 Dr. Oetker's Backpulver „Backin".

Das Wasser wird aufgekocht und gleich zu Butter und Zucker gegossen und gut verrührt, abgekühlt gibt man Ei, Vanillin, Mehl und Backpulver dazu. Der Teig wird gut verknetet, dünn ausgerollt, mit einer Keksform ausgestochen oder mit dem Räderkucheneisen in längliche Stücke geschnitten, mehrmals mit einer Gabel durchstochen und hellbraun gebacken.

Haferflockenkeks.

30 g Butter,
1 Ei,
100 g Zucker,
knapp ½ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz,
125 g Mehl,
125 g Haferflocken.

Die Haferflocken gibt man durch die Fleischmaschine. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten hinzugegeben, gut verknetet. Sollte der Teig zu fest sein, gibt man etwas Wasser dazu. Er wird dünn ausgerollt, ausgestochen, bei Mittelhitze gebacken.

Roggenmehlkeks (Knackbrötchen).

125 g Butter od. Margarine,
500 g Roggenmehl,
1 gestr. Teelöffel Salz,
knapp ¼ l Milch,
1 Teelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
1 gestr. Teelöffel Kümmel.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten werden dazugegeben, gut durchgeknetet, sehr dünn ausgerollt, wie Keks ausgestochen und bunt gemacht, dann knusprig gebacken.

Teegebäck.

250 g Butter oder
200 g Margarine,
250 g Zucker,
3 Eigelb, Vanillin,
500 g Kartoffelmehl
darunter 3 Eßl. Mehl.

Die Butter wird zu Sahne und mit dem Eigelb, Zucker und Vanillin schaumig gerührt, dann wird das Kartoffelmehl und Mehl hinzugegeben. Man legt kleine Häufchen auf ein mit Butter ausgestrichenes und mit Mehl ausgeklopftes Backblech. Die Kuchen werden leicht gelblich gebacken.

Zuckernüsse.

5 Eier,
500 g Zucker,
4 g pulverisierter Zimt,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
2 g pulverisierte Nelken,
4 g pulverisierter Ingwer,
1 Prise weißer Pfeffer,
500 g Mehl.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker so lange gerührt, bis die Masse weiß aussieht, dann gibt man die Zutaten und das Mehl hinzu. Die Masse muß gut durchgearbeitet werden. Man nimmt ein Stück davon auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, rollt mit der Hand fingerdicke Rollen, schneidet davon die Nüsse, legt sie auf ein vorbereitetes Backblech und backt sie bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen müssen die Nüsse auf einen Durchschlag geschüttet und geschüttelt werden, damit das Mehl abfällt.

Aniskuchen.

4 Eier,
250 g Zucker,
65 g Mehl,
250 g Kartoffelmehl,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
pulv. Anis nach Geschmack.

Die ganzen Eier und der Zucker werden 10 Minuten geschlagen, dann gibt man das Mehl, Kartoffelmehl, Hirschhornsalz und Anis hinzu. Mit einem Teelöffel werden kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Kardamomkuchen.

3 Eier,
250 g Zucker,
250 g Mehl,
½ Teelöffel Backpulver oder
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
pulv. Kardamom nach Geschmack.

Die ganzen Eier werden mit Zucker eine halbe Stunde gerührt, Mehl, Hirschhornsalz und Kardamom nach Geschmack hinzugetan. Mit einem Teelöffel werden kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken. Will man die Kuchen mit Mützchen haben, läßt man das Hirschhornsalz fort, rührt Eier und Zucker eine halbe Stunde und läßt die aufgelegten Kuchen einige Stunden stehen. Die Masse gibt 50—60 Kuchen.

Springerle.

4 Eier,
500 g Zucker,
500 g bestes Mehl,
etwas abgerieb. Zitronenschale,
etwas pulv. Anis,
1 kl. Messersp. Hirschhornsalz.

Man schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, gibt Zucker und Eigelb dazu und rührt die Masse ½ Stunde. Zitronenschale, Anis, Hirschhornsalz, das gut getrocknete und gesiebte Mehl werden dazugegeben und der Teig auf einem mit etwas Mehl bestreuten Brett mit den Händen bearbeitet, bis er zart und glatt ist, dann stellt man ihn 1 Stunde kalt. Den Teig rollt man etwa ½ cm dick aus, drückt ihn auf die mit Mehl bestreute Form, rollt über, stürzt aus und zerschneidet die Platte in die einzelnen Kuchen. Diese legt man auf ein vorbereitetes Blech, läßt sie nachtüber stehen, dann backt man die Springerle bei schwacher Hitze hellgelb.

Wiener Eisbögen.

3 ganze Eier,
150 g Zucker,
etwas abgerieb. Zitronenschale,
150 g Mehl,
20 g Zucker und 50 g geschn. süße Mandeln z. Bestreuen.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, Zitronenschale und Mehl dazugegeben. Dieser Teig wird ganz dünn auf ein gut gefettetes Blech gestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut, schnell bräunlich gebacken, noch heiß in etwa 2½ cm breite und 9 cm lange Streifen geschnitten und diese über dem Rollholz gebogen. Es ist gut, eine Probe zu backen; läßt sich der Streifen nicht biegen, gibt man etwas Wasser in den Teig.

Kleine Sandkuchen.

190 g Butter,
190 g Zucker,
250 g Mehl,
125 g Kartoffelmehl,
½ Messerspitze Hirschhornsalz,
1 Ei.

Zum Einwälzen der Kuchen:

25 g süße Mandeln,
25 g Zucker,
1 Messerspitze pulv. Zimt,
1 Eigelb mit etwas Wasser verklopft.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach gibt man alle Zutaten hinein. Dann werden kleine Kugeln geformt, die obere Hälfte in Ei, Zucker, Zimt und gehackte Mandeln getaucht und ¼—½ Stunde gebacken. Diese Masse gibt 45 Kuchen.

Mandelschnittchen.

500 g Butter,
375 g Zucker,
500 g Mehl,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
8 Eier,
125 g süße gerieb. Mandeln,
60 g bittere gerieb. Mandeln,
zum Bestreuen:
125 g süße Mandeln,
60 g bittere Mandeln,
125 g Zucker.

Von der zu Sahne gerührten Butter, dem Zucker, Mehl, Hirschhornsalz, den süßen und bitteren Mandeln und den Eiern bereitet man einen Teig, streicht ihn auf einem vorbereiteten Backblech dünn aus. Man schneidet die süßen Mandeln länglich und reibt die bitteren, vermischt sie mit dem Zucker, bestreut damit den Teig, backt ihn bei mäßiger Hitze und schneidet ihn noch warm in schräge Stückchen. Diese Teigmasse backt man auf zwei mittelgroßen Blechen.

Waffeln.

8 Eier,
½ l Mehl,
½ l heiße Sahne,
¼ l geschmolzene Butter (dazu gehören 250 g),
etwas Salz.

Die Eigelb werden verklopft, das Mehl dazugeschüttet. Nach und nach wird die Sahne, die geschmolzene Butter unter Rühren zugegossen, der Teig etwas gesalzen, zuletzt der Eiweißschnee zugerührt. In einem Waffeleisen, das mit Speckschwarte ausgestrichen ist, werden die Waffeln gebacken. Die Waffeln werden auf ein Holzbrett gelegt und auseinandergeschnitten. Diese Masse gibt etwa 30 Waffeln.

Sandwaffeln.

250 g Butter,
4 Eier,
200 g Puderzucker,
125 g Kartoffelmehl,
125 g Mehl.
½ abgeriebene Zitronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach rührt man die Eigelb, Puderzucker, Kartoffelmehl, Mehl, Zitronenschale dazu und zuletzt zieht man den steif geschlagenen Eiweißschnee herunter. Die Sandwaffeln werden wie Waffeln gebacken. Man erhält 20—25 Stück von der Masse. Sie sind längere Zeit haltbar.

Teekringel.

125 g Butter,
2 Eier,
250 g Zucker,
8 g Hirschhornsalz,
500 g Mehl,
Ei zum Bestreichen,
Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die ganzen Eier, der Zucker dazugerührt, das Hirschhornsalz, nach und nach das Mehl dazugegeben. Die Kringel werden dünn geformt, mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut, nicht zu nahe aneinander auf das vorbereitete Backblech aufgelegt, da sie sehr aufgehen. Bei mäßiger Hitze werden sie gebacken.

Salzstangen.

125 g Mehl,
25 g geschmolzene Butter,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
4—5 Eßlöffel Milch,
Ei zum Bestreichen,
Salz und Kümmel.

Mehl, Butter, Hirschhornsalz, das in etwas warmem Wasser gelöst ist, und die Milch werden gut durchgeknetet. Erscheint die Masse noch nicht fest genug, muß noch etwas Mehl hinzugenommen werden. Man formt sehr dünne Ringe und Stangen oder man rollt den Teig dünn aus, schneidet ihn in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen und dreht zwei solche Streifen zusammen. Man bestreicht sie vor dem Backen mit dem mit Wasser verklopften Ei und bestreut mit etwas grobem Salz und Kümmel. Sie werden bei mäßiger Hitze gebacken.

Vanillestangen.

250 g Puderzucker,
65 g süße, geriebene Mandeln,
5 g gerieb. bittere Mandeln,
1 Eiweiß zu Schnee,
1 Teelöffel Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
wenn nötig
etwas Wasser zum Anfeuchten des Teiges.

Zucker, Mandeln und Eiweißschnee werden verknetet. Der Teig muß ziemlich fest sein, bricht er, muß etwas Wasser hinzugegeben werden. Der Teig wird wie Blätterteig in 3—4 Touren bearbeitet und ausgerollt. Dann schneidet man 2 cm breite und

8 cm lange Streifen, die auf einem vorbereiteten Backblech bei schwacher Hitze gebacken werden. Die Masse kann auch rosa oder braun gefärbt und mit verschiedenen Formen ausgestochen werden. Man erhält von der Masse 20 Stangen.

Baiserkuchen (Spanischer Wind).

3 frische Eiweiß, | 165 g feiner Zucker.

Das Eiweiß wird in 10—15 Minuten zu sehr steifem Schnee geschlagen und schnell mit dem Zucker vermischt. Mit einem Teelöffel werden Häufchen auf ein mit weißem Papier ausgelegtes Blech gelegt oder mit einer Kuchenspritze aufgespritzt und bei ganz schwacher Hitze gebacken. Will man Baiserschalen herstellen, legt man auf das Backblech ein mit Papier belegtes Brett, spritzt etwas größere runde Häufchen auf und backt sie. Diese Kuchen backt man etwas kürzere Zeit, daß sie von unten weich bleiben. Dann höhlt man sie von unten aus, läßt sie noch trocknen. Man kann sie mit Schlagsahne oder Eis füllen. Wenn die Baiserkuchen sich von dem Papier nicht gut ablösen lassen, kann man dasselbe von der Rückseite mit nasser Hand anfeuchten und dann die Kuchen nötigenfalls im Ofen nachtrocknen lassen.

Baisertorte.

Baiserkuchenteig v. 6 Eiweiß und 330 g feinem Zucker.
1 l Schlagsahne,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Zucker nach Geschmack.

Am besten ist zum Anrichten der Baisertorte eine sogenannte Baiserschüssel, die einen etwa 5 cm hohen Rand hat. Ein dünn mit zerlassener Butter oder Öl bestrichenes Papier legt man auf ein Blech, streicht von der Baisermasse 3 cm hoch eine Platte, etwas kleiner als das Innere der Schüssel ist, bestäubt sie mit Puderzucker und backt sie bei ganz schwacher Hitze zu gelber Farbe. Von dem übrigen Teig backt man Baiserkuchen. Die Platte läßt man etwas abkühlen, dann löst man sie vorsichtig von dem Papier. Platte und Baiserkuchen müssen an einem warmen Ort aufbewahrt werden. Kurz vor dem Gebrauch bereitet man die recht steif geschlagene Schlagsahne, legt die Platte in die Schüssel, füllt Schlagsahne auf, belegt reichlich mit Baiserkuchen und verziert mit Schlagsahne.

Schokoladenkuchen.

4 Eiweiß,
375 g Zucker,
100 g geriebene Schokolade,
1 Eßlöffel Kartoffelmehl.

Eiweiß, Zucker und Schokolade werden ½ Stunde gerührt, dann wird das Kartoffelmehl hinzugetan, kleine Häufchen, die man oben glatt streicht, auf ein vorbereitetes Backblech gelegt. Man stellt das Blech 1½ Stunden an einen warmen Ort und backt dann die Kuchen bei sehr mäßiger Hitze. Gehen die Kuchen beim Auflegen zu sehr auseinander, so muß noch etwas Zucker hinzugefügt werden.

Schneepasteten.

4 Eiweiß,	6 Blätterteigpasteten,
60 g Zucker,	Marmelade.

Die Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, dann wird schnell der Zucker heruntergerührt, in eine Spritze oder Tüte gefüllt und auf ausgehöhlte Blätterteigpasteten, die mit Marmelade gefüllt sind, hoch und spitz auslaufend aufgespritzt. Die Schneepasteten werden in einen ziemlich heißen Ofen gebracht und gelblich gebacken.

Zimtröllchen.

320 g Mehl,	4 g pulverisierter Zimt,
190 g Zucker,	4 g pulverisierter Kardamom,
3 Eier,	190 g Butter.

Zu dem Mehl tut man den Zucker, die ganzen Eier, Zimt, Kardamom, nach und nach die geschmolzene Butter, arbeitet alles gut durch, sticht dann mit einem Löffel Stückchen in der Größe einer Walnuß ab, backt sie in einem dazu gehörigen Eisen, welches mit Speckschwarte ausgestrichen ist. Die gebackenen Platten werden schnell zu Tüten oder Rollen geformt, sie werden sehr schnell steif. Abgekühlt, füllt man sie mit Schlagsahne oder Vanillecreme, siehe: Vanillecreme zur Füllung von Kuchen. Von dieser Masse erhält man etwa 30 Tüten. Mit ¼ l Schlagsahne oder ¾ Rezept Vanillecreme füllt man zwölf Tüten.

Mandelgebäck.

Makronenteig auf dem Feuer abgerührt.

500 g süße Mandeln,	500 g Zucker,
15 g bittere Mandeln,	7—8 Eiweiß.

Die abgezogenen, geriebenen Mandeln werden mit dem Zucker und 2 Eiweiß (nicht zu Schnee geschlagen) auf dem Feuer gerührt, bis die Masse feucht und glänzend wird. Nachdem sie abgekühlt ist, gibt man den Schnee der übrigen Eiweiß

hinzu. Dieser Teig kann zu Makronentorte, zu Makronenrändern, Bienenkorb oder kleinen Makronen verwendet werden.

Kleine Makronen.

Man bereitet den Makronenteig, siehe: Makronenteig auf dem Feuer abgerührt. Das Backblech muß mit Butter ausgestrichen werden. Man kann die Kuchen auch auf Oblaten backen. Mit einem Teelöffel sticht man kleine Häufchen von dem Teig ab und legt sie gleich auf das Blech oder rollt sie vorher mit den Händen rund und backt sie bei mäßiger Hitze goldgelb. Die Masse gibt etwa 1 kg Kuchen.

Makronen von Kokosschnitzeln.

250 g Kokosschnitzel,
4—5 bittere gerieb. Mandeln,
250 g Zucker,
4 Eiweiß.

Kokosschnitzel, bittere Mandeln, Zucker werden vermischt und der steif geschlagene Eiweißschnee darunter gerührt. Weiter aufgelegt und gebacken wie „Kleine Makronen".

Makronentorte.

Zur Mürbeteigplatte:
200 g Mehl,
125 g Butter,
65 g Zucker,
½ Ei,

Zur Makronenmasse:
500 g süße Mandeln,
15 g bittere Mandeln,
500 g Zucker,
die abgeriebene Schale einer Zitrone,
8—9 Eiweiß.

Zur Mürbeteigplatte knetet man Mehl, Butter, Ei und Zucker gut durch. Der Teig muß kalt gestellt werden, damit er steif wird. Dann rollt man ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man den Kuchen backt und legt die Platte in die mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgeklopfte Form. Dann bereitet man die Makronenmasse, siehe: Makronenteig auf dem Feuer abgerührt. Es wird von diesem Teig ein Ring an den Rand der Form gelegt, dann legt man etwa handbreit davon einen zweiten Ring. Die beiden Ringe verbindet man durch Stäbchen von Makronenteig. Nach der Mitte legt man ebenfalls Stäbchen von dem Makronenteig. Die Torte wird bei mäßiger Hitze ¾—1 Stunde gebacken. Nachdem sie abgekühlt ist, wird sie mit Spritzguß bespritzt und mit Gelee belegt.

Gefüllte Makronen.

½ Rezept Mürbeteig,
½ Rezept Makronenteig, auf dem Feuer abgerührt,
Marmelade,
Zuckerguß.

Der Mürbeteig wird messerrückendick ausgerollt, runde Plättchen ausgestochen, deren Rand knapp 1 cm breit mit dem Makronenteig belegt wird, doch nicht zu nahe an den Rand, weil der Teig beim Backen auseinandergeht und überstehen würde. Die Kuchen werden in nicht zu heißem Ofen gebacken; sind dieselben erkaltet, wird in die Mitte etwas Marmelade oder Gelee gelegt und mit etwas Zuckerguß überzogen.

Markstörtchen.

250 g Mehl,
125 g Butter,
65 g Zucker,
2 Eier,
½ Eßlöffel Rum,
wenig Salz.

Zur Makronenmasse:
125 g süße gerieb. Mandeln,
3 bittere geriebene Mandeln,
knapp 2 Eiweiß,
1 Teelöffel Wasser,
250 g Zucker.

Die Zutaten werden gut durchgeknetet, kalt gestellt, damit sich der Teig besser verarbeitet, danach rollt man ihn ⅓ cm dick aus, legt damit kleine, tiefe Törtchenformen von Blech aus. Die Formen sind mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft. Man füllt hierauf die Formen mit Makronenmasse ¾ voll und legt kreuzweise Streifen von dem Teig herüber. Die Makronenmasse bereitet man von Mandeln, Wasser, Zucker und gibt zuletzt den Eiweißschnee dazu. Man erhält von der Masse 18—20 Törtchen.

Schokoladenmakronen.

200 g süße geriebene Mandeln,
100 g Zucker,
100 g geriebene Schokolade,
4—5 Eiweiß.

Alle Zutaten bis auf die Eiweiß werden sehr gut vermischt, dann der Eiweißschnee heruntergerührt, kleine Häufchen oder mit der Hand geformte Kugeln auf ein vorbereitetes Blech gelegt und bei schwacher Hitze gebacken.

Haselnußschnitten I

150 g Haselnußkerne oder
75 g Haselnußkerne und
75 g süße Mandeln,
150 g feiner Zucker,
2 Eiweiß,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Die Nüsse werden gerieben. Zucker und Eiweiß rührt man schaumig, nimmt 2 Eßl. von der Masse ab zum Bestreichen, dann gibt man Nüsse und Vanillin dazu und stellt kalt. Die Masse wird auf einem mit Puderzucker bestreuten Brett knapp ½ cm dick ausgerollt, mit dem Zuckereiweiß bestrichen, in etwa 2 cm breite Streifen geschnitten, die in 1½ cm breite, schräge Stücke geschnitten werden. Die Schnitten legt man auf ein vorbereitetes Blech und backt sie bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten hellgelb, sie müssen innen noch weich sein.

Haselnußschnitten II

100 g Butter,
1 Ei,
75 g Zucker,
1 Päckch. Vanillinzucker,
175 g ger. Nußkerne,
200—250 g Mehl,
½ Päckchen Backpulver;
zum Guß:
200 g Puderzucker,
Saft ½ Zitrone.

Butter, Ei, Zucker werden schaumig gerührt, dann gibt man Nüsse, Vanillin, Mehl und Backpulver dazu. Der Teig wird ausgerollt wie bei Haselnußschnitten I, in schräge Stücke geschnitten oder mit kleiner Halbmondform ausgestochen, hellgelb gebacken und noch warm mit dem Guß bestreichen.

Zimtsterne.

150 g Mandeln mit der Schale gerieben,
150 g feiner Zucker,
2 Eiweiß,
1 Teelöffel Zimt.

Die Zubereitung wie Haselnußschnitten I, mit Sternform ausstechen, dann mit dem Zuckereiweiß bestreichen.

Mandelstangen.

250 g Puderzucker,
2 ganze Eier,
250 g Mehl,
65 g süße gerieb. Mandeln,
3 bittere gerieb. Mandeln,
3 Eßlöffel gute geschmolzene Butter,
½ Teelöffel Hirschhornsalz.

Alle Zutaten werden zu einem Teig verrührt, aus dem zwei lange 3 cm breite Striezel geformt werden, die auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und hellbraun gebacken werden. Dann schneidet man die Striezel noch warm quer in etwa 1½ cm breite Stücke.

Marzipan.

500 g süße Mandeln,
15 g bittere Mandeln,
500 g Puderzucker,
6—7 Eßlöffel Rosenwasser,

zum Zuckerguß:
750 g Puderzucker,
Rosenwasser oder Zitronensaft, 1 Eiweiß,
oder 1 Rez. gekocht. Zuckerguß.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, sogleich in kaltes Wasser geworfen, damit sie weiß bleiben, dann werden sie mehrmals gewaschen, abgetrocknet, auf ein Blech geschüttet, welches mit weißem Papier oder mit einem weißen Tuch ausgelegt ist. Die Mandeln müssen nun an warmer Stelle sehr vorsichtig trocknen, damit sie weiß bleiben. Während des Trocknens ist es gut, sie öfters mit den Händen durchzurühren. Danach werden die Mandeln mit dem Puderzucker vermischt und zweimal durch die Mandelreibe gerieben, oder die vorbereiteten Mandeln werden mit einem Tuch getrocknet, zweimal durch die Mandelmühle gerieben, mit dem Puderzucker vermischt. Nun wird nach und nach das Rosenwasser dazugegeben; doch muß man vorsichtig dabei verfahren, damit der Teig durch das Rosenwasser nicht zu feucht wird. Die Masse wird mit den Händen etwa eine Stunde kräftig durchgeknetet und muß sich danach leicht ausrollen lassen. Aus dem gut verarbeiteten Teig wird eine Kugel geformt, die am besten in ein Tuch geschlagen wird. Der Teig muß nun einige Stunden oder am besten bis zum nächsten Tage ruhen. Auf dem mit Puderzucker leicht ausgestreuten Backbrett wird ein Stück von dem Teig messerrückendick ausgerollt und mit verschiedenen Formen ausgestochen oder ausgeschnitten. Ein anderes Stück rollt man etwas dicker aus und schneidet davon etwa ½ cm breite Streifen zum Rand. Diesen setzt man auf die einzelnen Formen, die an ihrem Rand etwas mit Rosenwasser bestrichen werden. Der Rand muß sehr eigen aufgesetzt werden, damit die Form der einzelnen Stücke nicht leidet. Der Rand wird mit einem dazu gehörigen Kneifeisen verziert. Das Innere der Stücke wird mit einem passenden Papierstückchen ausgelegt, um es vor dem Braunwerden zu schützen. Über ein Backbrett legt man weißes Papier, darauf legt man die Stücke, möglichst die gleichen Formen, dicht nebeneinander. Dieses Brett stellt man auf ein Backblech und setzt das Ganze in einen Bratofen, der sehr starke Oberhitze hat und läßt die Marzipanstücke schnell backen, bis die oberen Ränder bräunlich gefärbt sind. Da Marzipan nur Oberhitze haben darf, so setzt man in den Bratofen eine Bratpfanne mit kaltem Wasser, am besten mit Eisstücken darin.

Nötigenfalls wird das Wasser erneuert. Hat man keinen passenden Bratofen zum Marzipanbacken, dann stellt man Ziegel zusammen, so daß ein Backblech mit einem ziemlich hohen Rand heraufpaßt. Auf dieses Backblech legt man Holzkohlen, die glühend gemacht werden; ist das Blech so heiß, daß es von unten etwas rot erscheint, dann kann man das Blech mit dem Marzipan herunterschieben und schnell backen, bis die oberen Ränder bräunlich werden. Sehr empfehlenswert sind Marzipangasöfen. Sowie der Marzipan aus dem Ofen kommt, werden die Papiere entfernt, der gebackene Rand wird mit dickflüssigem Zuckerwasser oder verklopftem Eiweiß bestrichen, damit er ein glänzendes Aussehen bekommt. Danach wird der vorher bereitete Zuckerguß eingefüllt, zu dem man Puderzucker, Rosenwasser oder Zitronensaft etwa ½ Stunde gerührt hat. Man kann den Marzipan auch kalt werden lassen und ihn mit erwärmtem Zuckerguß füllen. Nachdem der Guß steif ist, wird der Marzipan mit eingemachten Früchten verziert. — In die gebackenen Stücke kann man etwas Aprikosenmarmelade legen, dann den Guß einfüllen.

Fettgebäck.

Das Fettgebäck bereitet man aus verschiedenen Teigarten, wie: Hefeteig, Backpulverteig, Mürbeteig, Brühteig, Eierkuchenteig.

Das Backfett wird am besten in einem Messingkessel, einer Aluminiumpfanne oder in besonderen Fettgebäckpfannen erhitzt. Emailgeschirr leidet durch den starken Hitzegrad des Fettes und platzt aus. Es dürfen nicht zuviel Kuchen auf einmal hineingelegt werden, da sie aufgehen und dann mehr Raum einnehmen und das Fett zu sehr abkühlen würde. Zuerst wird ein Probestück gebacken, dann die Kuchen nicht zu schnell, bei nicht zu starker Hitze unter Kehren hellbraun gebacken, damit sie genügend aufgehen und gar werden können. Die Kuchen werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf einen Durchschlag gelegt. Die Kuchen müssen stets mit einem trockenen Schaumlöffel herausgenommen werden, sonst spritzt das Fett.

Berliner Pfannkuchen (Kreppel).

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
3 ganze Eier,
60 g Zucker,
40 g bittere, gerieb. Mandeln,
Salz,
⅛—¼ l Milch, knapp,
125 g Butter,
Backfett.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Zucker, Mandeln, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch und zerlassene Butter — erscheint der Teig lose genug, behält man von der Milch zurück — werden zu einem ziemlich festen Teig geschlagen, den man mit Mehl bestreut, an einen warmen Ort zum Aufgehen hinstellt. Nachdem der Teig aufgegangen ist, nimmt man ihn auf ein stark mit Mehl bestreutes Brett, klopft ihn mit den Händen etwa zu fingerdicker Höhe auseinander, legt in gleichmäßiger Entfernung Häufchen von Pflaumenmus oder Marmelade auf, klappt Teig darüber, sticht mit einem Glase oder Ausstecher Kugeln aus, die man auf ein mit Mehl bestäubtes Brett oder Blech legt, noch einmal zum Aufgehen hinstellt, dann in Fett schwimmend backt. Man nimmt die Kuchen mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen, dann werden sie in Zucker gewendet. Von dieser Masse erhält man etwa 4 Dutzend Pfannkuchen.

Pfannkuchen mit ganzen Äpfeln.

½ Rezept Pfannkuchenteig, | 15—20 kleine, mürbe Äpfel.

Die Äpfel werden geschält (das Kernhaus wird ausgestochen), in Zucker gewendet und mit Gelee oder Marmelade gefüllt. Wenn der Pfannkuchenteig aufgegangen ist, nimmt man ihn auf ein stark mit Mehl bestreutes Brett, klopft ihn mit den Händen etwa zu fingerdicker Höhe auseinander, legt in gleichmäßiger Entfernung die Äpfel auf, klappt Teig darüber, sticht mit einem passenden Glase die Kuchen aus. Man legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie noch einmal aufgehen, dann backt man sie wie andere Pfannkuchen in Fett schwimmend, in etwa 8 Minuten. Das Fett darf nicht zu heiß werden.

Purzel.

30—40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
4 ganze Eier,
2 Eigelb,
125 g Zucker,
etwas Salz,
1 Messerspitze Zimt,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
⅛ l Milch,
125 g Butter od. Margarine,
Backfett.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Zucker, Salz, Zimt, Hirschhornsalz, das Hefestück, die erwärmte Milch und die geschmolzene Butter werden zu einem ziemlich festen Teig geschlagen, der mit Mehl bestreut an einem warmen Ort aufgehen muß. Dann werden mit einem Eßlöffel kleine

Häufchen in kochendes Fett gelegt und gebacken, die Purzel werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt und in Zucker gewendet.

Quarkbällchen (Glumsebällchen).

30 g Hefe,
250 g Quark,
150 g Mehl,
2 Eigelb,
1 ganzes Ei,
75 g Zucker,
50 g geriebene, süße Mandeln,
½ abgeriebene Zitronenschale,
etwa ⅛ l Milch,
25 g Butter oder Palmin,
50 g Korinthen,
Backfett.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Zu dem Quark und Mehl gibt man Eier, Zucker, Mandeln, Zitronenschale, das Hefestück, nach und nach die erwärmte Milch und die geschmolzene Butter, dann klopft man den Teig gut, er muß ziemlich fest sein, gibt die Korinthen dazu, bestreut den Teig mit Mehl und läßt ihn aufgehen. Dann werden mit einem Eßlöffel nicht zu kleine Bällchen in kochendes Fett gelegt und gebacken, sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt und in Zucker gewendet. Die Quarkbällchen kann man zum Kaffee oder zu Backobst oder mit Fruchtsoße geben. Von der Masse erhält man etwa 20 Bällchen.

Kropfen (Krapfen).

30—40 g Hefe,
125 g Butter oder Margarine,
500 g = 1 l Mehl,
60 g Zucker,
3 ganze Eier,
Salz,
⅛—¼ l Milch,
2 Eßlöffel Korinthen,
Backfett.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden Mehl, Zucker, Eier, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch dazugegeben, tüchtig geklopft, dann die gereinigten Korinthen hinzugetan. Der Teig wird mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Danach sticht man mit einem Eßlöffel Häufchen ab, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, stellt sie noch einmal zum Aufgehen hin und backt sie in Fett schwimmend. Bevor man sie ins Fett legt, wird in der Mitte mit dem Daumen eine Vertiefung eingedrückt. Nach dem Backen werden die Kropfen auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt und in Zucker gewendet.

Spritzkuchen, in Schmalz zu backen.

100 g Butter,
¼ l Wasser,
300 g Mehl,
50 g Zucker,
5—6 Eier,
die abgeriebene Schale einer Zitrone,
eine Prise Salz,
Backfett.

Es wird ein Brühteig hergestellt. Das Wasser wird mit der Butter aufgekocht, dann wird an der Seite des Feuers schnell alles Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 8—10 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, damit das Mehl gar wird. Man rührt in die heiße Masse gleich 1 ganzes Ei, man läßt sie abkühlen, tut Zucker, Zitronenschale, Salz, nach und nach 4 oder 5 Eier hinzu, je nachdem sie fest erscheint. Ist alles gut verrührt, füllt man den Teig in die Spritze, spritzt kleine Kränze auf ein gefettetes Papier, welches die Größe des Gefäßes haben muß, in dem man die Spritzkuchen in Fett schwimmend backt. Man versucht erst mit einem Stückchen Teig, ob das Fett zum Backen heiß genug ist. Man kippt das Papier mit den Kuchen in das Fett, nimmt das Papier heraus, backt die Kuchen unter öfterem Umwenden zu schöner Farbe, legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen, wendet sie in Zucker oder bestreicht sie mit Zuckerguß. Man gibt die Kuchen auch mit Weinschaumsoße als Nachtisch. Diese Masse gibt etwa 30 Kuchen. Will man die Spritzkuchen zum nächsten Tage aufbewahren, werden sie erst am nächsten Tag in Zucker gewendet.

Räderkuchen I.

5 Eigelb,
4—5 Eßlöffel fette, süße oder saure Sahne,
80 g Zucker,
1 Messerspitze Zimt,
1 Teelöffel Rum, Salz,
250—300 g Mehl,
Backfett.

Die Eigelb werden mit Sahne, Zucker, Zimt, Rum, Salz verrührt, das Mehl wird dazugegeben, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, der sich leicht, etwa messerrückendick, ausrollen läßt. Mit einem Räderkuchenrad schneidet man etwa 10 cm lange und 3 cm breite Streifen, in deren Mitte man der Länge nach einen kleinen Einschnitt macht und die Hälfte des Streifens durchzieht. Man backt die Kuchen in kochendem Fett goldbraun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen.

Räderkuchen II.

3 Eier,
3—4 Eßlöffel Milch,
100 g Butter,
100 g Zucker,
1 Messerspitze Salz,
1 Messerspitze Zimt,
450 g Mehl,
10 g Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
Backfett.

Die Eier werden mit Milch verklopft, dann rührt man die geschmolzene Butter, Zucker, Salz, Zimt und das Mehl mit dem Backpulver hinzu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, der sich leicht ausrollen läßt, etwa messerrückendick. Mit einem Räderkuchenrad schneidet man 10 cm lange und 3 cm breite Streifen, in deren Mitte man einen Längsschnitt macht und die Hälfte des Streifens hindurchzieht. Man backt die Kuchen in kochendem Fett goldbraun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen.

Fettkränze.

65 g Butter,
190 g Zucker,
4 ganze Eier,
500 g = 1 l Mehl,
1 gehäufter Teel. Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
etwas Vanille oder ½ Teelöffel Zimt,
etwas Salz, Backfett.

Die Butter wird schaumig gerührt, nach und nach werden die übrigen Zutaten hineingegeben. Den Teig rollt man strohhalmdick aus, formt Kränzchen, indem man mit einer größeren Form zuerst eine runde Platte und diese mit einer kleineren Form zu einem 1 cm breiten Ringe ausstich. Man backt sie schwimmend in Fett, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen und taucht sie in Zucker. Man erhält etwa 60 Stück.

Schneebälle.

250 g Mehl,
¼ l Milch,
1 Eßlöffel Zucker,
70 g Butter,
5 ganze Eier,
1 Prise Salz, Backfett.

Milch und Butter werden aufgekocht, an der Seite des Feuers wird schnell das Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 8 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, damit das Mehl gar wird. In die heiße Masse rührt man ein Ei. Man läßt den Teig abkühlen, tut nach und nach die ganzen Eier, Zucker, Salz hinzu. Mit einem Eßlöffel werden Bällchen in kochendes Fett

gelegt, unter Schütteln des Kessels gebacken. Sie müssen etwas platzen, sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in Zucker gewendet. Man gibt sie zu Kaffee, zu Obstsuppen, auch als Nachtisch mit Weinschaumsoße.

Mandelchen.

125 g Butter,
250 g Zucker,
6 Eier, 1 Teelöffel Rum,
1 Messerspitze Zimt,
etwas Salz,
Mehl, Backfett.

Geschmolzene Butter, Zucker und die Eigelb werden gut gerührt, dann gibt man den Eiweißschnee dazu, Zimt, Rum und soviel Mehl, daß der Teig sich leicht, messerrückendick, ausrollen läßt. Mit einer Form sticht man die Mandeln aus und backt sie in Fett schwimmend. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf einen Durchschlag gelegt.

Pilze (Gebäck).

Dazu ist die Schwammform „Blitz" erforderlich.

210 g Mehl,
2 Eßlöffel Kartoffelmehl,
2 Eßlöffel Zucker,
3 Eier,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
¼ l süße Milch oder Sahne,
Backfett.

Zu Mehl und Kartoffelmehl tut man die Eigelb, Zucker und Vanillin, gibt unter Rühren allmählich die Milch hinzu, zuletzt den Schnee der 3 Eier. In dem kochenden Backfett erhitzt man die Form, übergießt sie zweimal mit dem fertigen Teig, damit er sich genügend stark auf der Oberfläche und in dem hohlen Teil festsetzt. Die Form hält man dabei über die Schüssel mit dem Teig. Die Rückseite der Pilzform darf nicht übergossen werden. Man taucht nun die Form in das kochende Fett und läßt so lange backen, bis der Pilz gelbbraun geworden ist. Die Form muß beim Backen im Fett so gehalten werden, daß der Hut nach unten und der Stiel nach oben zeigt. Um den Pilz von der Form zu lösen, lockert man den Rand und stößt ihn durch den Stiel heraus. Man bestreut die Pilze mit Vanillinzucker oder gibt ihnen durch Schokolade-, weißen oder roten Zuckerguß das Aussehen von Steinpilzen, Fliegenpilzen usw. Die Masse gibt etwa 30 Stück.

Uhrfederkuchen.

130 g Mehl,
2—3 ganze Eier,
¼ l Milch,
30 g Zucker,
etwas Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
Salz, Backfett.

Von den Zutaten wird ein Eierkuchenteig bereitet. Das Uhrfedereisen muß in Backfett gut heiß werden, es wird bis zu ¾ Höhe zweimal in den Teig eingetaucht, in das Backfett gehalten und der Teig hellbraun gebacken, dann kehrt man das Eisen um, nimmt es hoch, läßt das Fett ablaufen und nimmt den Kuchen ab. Die Kuchen werden mit Zucker bestreut und zu Kaffee gereicht.

Kuchen mit Brühteig.

Brühteig.

Einen Brühteig bereiten, nennt man folgendes Verfahren: Wasser oder Milch wird mit Butter aufgekocht, Weizenmehl, Grieß werden auf einmal hinzugeschüttet, Kartoffelmehl wird vorher mit einem Teil Wasser oder Milch eingerührt. Ein Brühteig von Weizenmehl muß 8—10 Minuten, von Grieß etwa 15 Minuten und von Kartoffelmehl 2—3 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, bis der Brühteig gar ist und von dem Topf losläßt. Dann nimmt man ihn vom Feuer und rührt gleich in den heißen Teig 1 ganzes Ei oder ein Eigelb, damit sich der Teig leichter verarbeiten läßt. Weitere Zubereitung wie in den Kochvorschriften angegeben ist.

Windbeutel.

65 g Butter,
¼ l Wasser,
150 g Mehl,
4 Eier,
½ abgeriebene Zitronenschale,
etwas Salz.

Man bereitet den Brühteig. Das Wasser wird mit der Butter aufgekocht und an der Seite des Feuers schnell alles Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 8 bis 10 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, damit das Mehl gar wird. In die heiße Masse rührt man ein Ei. Ist die Masse abgekühlt, gibt man nach und nach die Eier hinzu, die Zitronenschale und Salz. Man legt mit einem Eßlöffel Häufchen auf ein Backblech, das nur mit Mehl ausgeklopft ist, backt sie langsam in nicht zu heißem Ofen etwa ½ Stunde. Man darf während des Backens den Ofen nicht oft aufmachen, weil die Kuchen zusammenfallen würden. Sind die Windbeutel erkaltet, schneidet man sie auseinander, füllt sie mit Schlagsahne oder mit Vanillecreme, siehe: Vanillecreme zur Füllung von Kuchen, bestreut die Kuchen mit Zucker oder bestreicht sie mit Zuckerguß. Dieser Teig gibt 10—12 Kuchen.

Lukkaaugen.

Man backt kleine Windbeutel — aus dem Rezept 20 Stück — füllt dieselben mit der „Vanillecreme zum Füllen von Kuchen", überzieht sie mit Zucker, der zum Bruch gekocht ist.

Liebesknochen.

Man bereitet ein Rezept Windbeutelteig, spritzt von dem Teig etwa 10 cm lange Streifen, die unten und oben etwas breiter sind als in der Mitte, auf ein vorbereitetes Backblech. Nach dem Backen schneidet man sie auf, füllt sie mit „Vanillecreme zum Füllen von Kuchen" oder Schlagsahne und überzieht sie mit Schokoladenguß. Die Masse gibt etwa 10 Stück.

Spritzkuchen, siehe: Spritzkuchen.

Schneebälle, siehe: Schneebälle.

Käsebällchen.

⅛ l Wasser,
50 g Butter,
Salz nach Geschmack,
65 g Mehl,
25 g gerieb. Parmesankäse,
1 Prise Cayennepfeffer,
2 Eier,
Ei zum Bestreichen.
Zum Bestreuen:
8 g gehackten Schweizerkäse.

Man läßt Wasser, Butter und Salz aufkochen, gießt es unter Rühren zu dem Mehl, nimmt die Masse noch einmal auf das Feuer und rührt sie noch 6—8 Minuten. Ist die Masse vom Feuer genommen, wird sie mit Cayennepfeffer, Eiern und Parmesankäse verrührt. Von dem Teig werden walnußgroße Kugeln geformt, mit verklopftem Ei bestrichen und mit Schweizerkäse bestreut. Auf einem vorbereiteten Backblech werden die Käsebällchen gelb gebacken. Man kann sie kalt oder warm zu Tisch geben. Aus dieser Masse erhält man etwa 35 Stück.

Pastetenteige.

Zu warmen und kalten Pasteten verwendet man verschiedene Teigarten wie: Mürbeteig und Blätterteig. In den Rezepten ist es angegeben, wie die Teige verarbeitet und angewendet werden. Man verwendet eine hohe, runde Auflauf- oder Springform oder einen Pastetenrand, der aufzuklappen ist.

Mürber Teig zu Pasteten.

500 g Mehl,
250 g Butter,
1—2 ganze Eier,
Salz,
⅛ l Wasser.

Das Mehl wird in eine Schüssel geschüttet, die Butter heraufgepflückt, das Salz und die Eier hinzugetan und nach und nach mit dem Wasser verrührt. Man verarbeitet die Masse zu einem glatten Teig, den man bedeckt und einige Zeit ruhen läßt. Im Sommer muß die Butter auf Eis oder in kaltem Wasser steif werden. Der Teig muß schnell verarbeitet werden, damit er nicht zu weich wird. Eine glatte, runde Form ist erforderlich, dieselbe wird dick mit Butter ausgestrichen. Der Teig wird ½ cm dick ausgerollt, man schneidet einen Streifen, der in den Formenrand passen muß. Aus dem übrigen Teig rollt man zwei dünne, runde Platten. Der Formenrand wird zuerst mit dem Streifen ausgelegt, dann klebt man die Enden mit Eiweiß zusammen und bestreicht den Rand des Streifens unten in der Form mit Eiweiß und drückt die eine runde Platte hinein, dadurch ist die Form ganz mit Teig ausgelegt. Bevor eine Pastetenmasse, z. B. von Hasen, Reh, Fasan usw., eingefüllt wird, sticht man leicht mit einer Gabel in den Teig, damit keine Luft zwischen Teig und Form bleibt. Nun wird die Pastetenmasse hineingefüllt, der Teigrand oben mit Eiweiß bestrichen und die andere runde Teigplatte heraufgelegt. Sollte sie etwas überstehen, wird sie beschnitten. Kleinere Pasteten werden 1 Stunde, größere 1½ Stunden bei ziemlich starker Hitze im Ofen gebacken. Beim Anrichten stürzt man die Pastete auf eine runde Schüssel und gibt sie heiß zu Tisch.

Kruste zu kalter und warmer Pastete.

500 g Mehl,	2 ganze Eier,
160 g Butter,	knapp ⅜ l Wasser.

Man verknetet die Zutaten, rollt den Teig etwa 1 cm dick aus, legt damit den Pastetenrand aus, stellt ihn auf ein gefettetes Backblech, legt einen Teigboden hinein, drückt ihn am Rande fest, füllt den rohen Teig von Gänseleber-, Hasen-, Reh-, Fasanenpastete usw. ein, legt einen Deckel herauf und verziert ihn wie bei: Pastete blind zu backen. In die Mitte des Deckels schneidet man eine Öffnung in der Größe eines Zweimarkstückes, damit der Dampf entweichen kann. Die Pastete wird je nach der Größe 1½ bis 1¾ Stunden gebacken. Die Pastete wird aus der Form genommen. Nach dem Erkalten schneidet man den Deckel vorsichtig ab und legt ihn seitwärts an die Pastete. Auf dieselbe gießt man ½ cm hoch gelblichen Fleischaspik. In gleicher Weise kann man den rohen Teig zu warmen Pasteten von Hasen, Reh, Fasan usw. einfüllen und ebenso

backen. Die Pastete wird aus der Form genommen, der Deckel vorsichtig abgeschnitten, die obere Fläche mit Morcheln, Champignons, Oliven verziert und heiß zu Tisch gegeben.

Pastete blind zu backen.

500 g Mehl,	2 ganze Eier,
160 g Butter,	knapp ⅜ l Wasser.

Man verknetet die Zutaten und rollt den Teig etwa 1 cm dick aus, legt damit den Pastetenrand aus, stellt ihn auf ein vorbereitetes Backblech und legt einen Teigboden hinein, den man gut andrückt. Dann legt man die Form mit einem gefetteten Papier aus, füllt Erbsen hinein und legt weißes, zusammengedrücktes Papier herauf, das nach oben gewölbt ist. Ein passender Deckel von Teig wird darüber gelegt. Wo der Deckel aufliegt, wird ein Teigröllchen, welches von der unteren Seite mit Eiweiß bestrichen ist, heraufgelegt. Von dem übrigen Teig werden kleine Formen ausgestochen, mit Eiweiß auf den Deckel geklebt, den man mit Eiweiß bestreicht und bei mäßiger Hitze ¾ Stunde backt. Ist die Pastete abgekühlt, wird die Form entfernt, der Deckel abgeschnitten, Papier und Erbsen herausgenommen. Die Pastete wird dann von außen mit in Wasser verklopftem Eigelb bestrichen und im Ofen gelb gebacken. In diese Pastete füllt man warme Ragouts, z. B. Zungen-Ragout.

Becherpasteten

(Römische Pasteten).

125 g Mehl,	½ Eßlöffel geschmolz. Butter oder Speiseöl,
½ Eiweiß,	Milch, etwas Salz,
2 Eigelb,	Backfett.

Man rührt Mehl, Eier, geschmolzene Butter, Salz mit Milch zu einem dickflüssigen Eierkuchenteig, läßt das Backfett in einer kleinen, tiefen Pfanne heiß werden, taucht das Pasteteneisen so lange in das Fett, bis es recht heiß wird, dann nimmt man das Eisen heraus und taucht es bis zu dreiviertel seiner Höhe in den vorher bereiteten Teig. Sobald sich dieser ringsum angesetzt hat, hält man das Eisen nochmals in das kochende Backfett, bis der Teig anfängt sich goldgelb zu färben, dann nimmt man das Eisen heraus und zieht es vorsichtig aus der Pastete, taucht es gleich wieder in den Eierkuchenteig usw., bis man die erforderliche Anzahl Pasteten gebacken hat. Zur Füllung ver-

wendet man Ragout-fin oder Farce von garem Fleisch, siehe: Farce zur Füllung von Pasteten. Zur Verzierung von Braten füllt man sie mit verschiedenen Gemüsen. Das Rezept gibt etwa 40—45 Pasteten.

Blätterteig I oder II zu Pasteten

wird verwendet wie: Mürber Teig zu Pasteten.

Blätterteig.

Man verwende nur bestes Mehl und beste Tischbutter. Das Mehl muß getrocknet und gesiebt werden. Die Butter muß möglichst ohne Wasserteile und kalt sein, doch nicht zu kalt, sonst verbindet sie sich nicht gut mit dem Mehlteig. Im Sommer kann man Blätterteig nur in kaltem Keller oder mit Hilfe von Eis bereiten. Er wird bei starker Hitze gebacken.

Blätterteig I.

500 g frische Butter,
500 g gesiebtes Mehl,
1 Ei,
1 Prise Salz,
Wasser mit 1 Likörglas Rum, zusammen ¼ l.

Die Butter, von der man 50 g zurückbehält, wird in Pergamentpapier auf Eis oder in kaltes Wasser gelegt. Zu dem Mehl gibt man Salz, Ei, die 50 g Butter in Stückchen und vorsichtig Wasser mit Rum dazu, damit der Teig nicht zu lose wird. Diesen, sogenannten Vorteig, knetet und schlägt man, bis er von den Händen losläßt, blank und geschmeidig ist. Nun wird der Teig kalt gestellt, dann auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu einer viereckigen 1 cm dicken Platte ausgerollt. Die in Wasser oder auf Eis gelegte Butter wird mit einem Tuch gut abgetrocknet, dann zwischen Pergamentpapier zu einer kleineren viereckigen Platte ausgerollt, diese auf die Teigplatte gelegt, deren Rand handbreit überstehen muß, man klappt alle vier Seiten übereinander, klopft den Teig zuerst mit dem Rollholz und rollt ihn dann zu einer länglichen Platte. Die Butter darf nicht heraustreten, geschieht es, muß der Teig auf Eis gelegt werden. Nun legt man die Platte über sich selbst, in drei Teilen zusammen, daß die offenen Seiten oben und unten liegen, rollt ihn wieder aus, legt ihn nochmals dreiteilig und stellt ihn kalt. Dies Verfahren nennt man Touren machen, man wiederholt es 3—4 mal. Den Teig läßt man etwas auf Eis ruhen und verarbeitet ihn nach Vorschrift.

Man verwendet den Teig zum Auslegen von Pastetenformen, zu Fleischbrühepasteten, zu Platten für Apfeltorte und zu Kaffeegebäck. Das Backblech wird mit Speckschwarte ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft oder mit kaltem Wasser bestrichen. Das Gebäck wird mit dem mit Wasser verklopften Eiweiß bestrichen, man achte darauf, daß es an den Seiten nicht herunterläuft, es hindert das Aufgehen des Teiges. Der Blätterteig wird bei starker Hitze gebacken.

Blätterteig II.

500 g Mehl,
500 g Butter,
¼ l saure Sahne,
2 Eßlöffel Rum.

Zu dem gesiebten Mehl gibt man die kalte, in Stückchen geschnittene Butter, den Rum, die Sahne und verknetet die Zutaten am kalten Ort. Der Teig wird in ein Tuch geschlagen und kalt gestellt. Der Teig wird knapp 1 cm dick ausgerollt, in Formen geschnitten oder mit Formen ausgestochen. Verwendung wie Blätterteig I.

Blätterteigpasteten zu Fleischbrühe.

1 Rezept Blätterteig I.

Der Blätterteig wird ½ cm dick ausgerollt und zu etwa 36 Pasteten geformt. Man sticht mit einer runden Form zwei Platten aus, davon wird eine mit einer kleineren Form ausgestochen, daß man einen etwa 1 cm breiten Ring und eine kleine Platte erhält. Die größere Platte wird am Rande mit Eiweiß bestrichen, der Ring aufgelegt, dann werden die Pasteten nach Vorschrift mit Eiweiß bestrichen und gebacken. Die gebackenen Pasteten werden etwas ausgehöhlt, ein Fleischfüllsel hineingegeben, die kleine Platte als Deckel aufgelegt, und warm zu Tisch gegeben.

Blätterteighalbmonde (Fleurons).

Von dem ausgerollten Blätterteig sticht man mit einer Form Halbmonde aus, bestreicht sie mit Eiweiß und backt sie. Sie werden zur Verzierung von Frikassees und Ragouts verwendet.

Napoleonschnittchen.

Man bereitet den Blätterteig, bearbeitet ihn aber nur zweimal, rollt ihn ½ cm dick zu etwa 8 cm breiten Platten aus, bestreicht sie mit Eiweiß und backt sie. Dann streicht man auf eine Platte „Vanillecreme zur Füllung von Kuchen", legt eine zweite Platte darauf und schneidet 3—4 cm breite Streifen, die man mit Zuckerguß überzieht.

Schillerlocken.

Von dem ½ cm dick ausgerollten Blätterteig schneidet man 1 cm breite Streifen, die man über Blechtüten rollt, mit Eiweiß bestreicht, mit Zucker bestreut und backt. Nach dem Backen zieht man die Blechtüten heraus und füllt in die erkalteten Locken Schlagsahne.

Blätterteig als Kaffeegebäck.

Der Teig wird ½ cm dick ausgerollt. Man schneidet oder sticht ihn zu verschiedenen Formen aus, die mit Eiweiß bestrichen, in Zucker getaucht und gebacken werden. Man kann die Kuchen auch zuerst mit Eiweiß bestreichen, backen und dann mit Zuckerguß überziehen. Die Kuchen können vor dem Backen mit Marmelade gefüllt werden.

Rosinenkringel von Blätterteig.

Der Teig wird ½ cm dick ausgerollt, dann schneidet man 1½ cm breite Streifen, legt auf einen Streifen Rosinen, bestreicht einen zweiten mit Eiweiß, legt ihn auf den ersten und formt die Kringel, sie werden mit Eiweiß bestrichen und gebacken, dann mit weißem oder rosa Zuckerguß überzogen.

Honigkuchen.

Die meisten Honigkuchenteige müssen bis zum Backen 8 Tage stehen bleiben, können aber auch einige Wochen vorher angeteigt werden. Man muß stets ein Probestück backen. Ist der Teig zu fest, muß derselbe mit geschmolzenem Honig loser, ist er zu lose, muß er mit etwas Mehl fester gemacht werden. Die gebackenen Kuchen müssen kalt geschnitten werden.

Pfefferkuchen I.

2 kg 40 g = 1½ l Honig oder
1 l Honig und ½ l Sirup,
1 kg 750 g = 3 l Mehl,
24 g pulv. Zimt,
4 g pulv. Kardomom,
100 g süße, gehackte Mandeln,
6 g pulv. Nelken,
6 g pulv. Gewürz,
80 g kandierte Pomeranzenschalen oder eingemachte Apfelsinenschalen,
48 g gereinigte Pottasche,
6 g Hirschhornsalz.

Zu dem Mehl schüttet man Zimt, Kardamom, Mandeln, Nelken, Gewürz, in Würfel geschnittene Pomeranzenschalen und gießt den kochenden Honig unter Rühren nach und nach hinzu. Man klopft den Teig tüchtig; ist derselbe abgekühlt,

gibt man die in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche und das Hirschhornsalz hinzu, knetet den Teig gut durch, bestreut ihn mit Mehl. Der Teig muß wenigstens 8 Tage stehen. Vor dem Backen wird das Blech mit Speck oder Palmin ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft. Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt, auf das Blech gelegt, mit Wasser bestrichen, mit Mandeln und Zitronat belegt, bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten bis ½ Stunde gebacken und in Stücke geschnitten. Man kann den Teig auch zu Pfeffernüssen verwenden. Es ist ratsam, eine Probe zu backen. Diese Masse gibt etwa 4 kg Pfefferkuchen, auf 2—3 Blechen gebacken.

Pfefferkuchen II.

2 kg 40 g = 1½ l Honig oder 1 l Honig und ½ l Sirup,
1 kg 750 g = 3 l Mehl,
30 g pulv. Zimt,
6 g pulv. Kardomom,
60 g süße, gehackte Mandeln,
8 g pulv. Nelken,
8 g pulv. Gewürz,
50 g kandierte Pomeranzenschalen oder eingemachte Apfelsinenschalen,
4 Eigelb,
1 Eßlöffel geschmolz. Gänseschmalz,
48 g gereinigte Pottasche.

Zu dem Mehl schüttet man die Gewürze, in Würfel geschnittene Pomeranzenschalen, Eigelb, Gänseschmalz, die in lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche und gießt den nur heißgemachten Honig unter Rühren nach und nach dazu und klopft den Teig gut eine Stunde, danach bestreut man ihn mit Mehl. Der Teig muß wenigstens 8 Tage stehen bleiben. Das Backblech wird mit Speck oder Palmin ausgestrichen, mit Mehl ausgeklopft. Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt auf das Blech gelegt und muß vor dem Backen eine Stunde an einem warmen Ort stehen. Vor dem Backen wird der Teig mit Wasser bestrichen, mit Mandeln und Zitronat belegt, bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten bis ½ Stunde gebacken. Ist der Kuchen etwas abgekühlt, wird er in viereckige Stücke geschnitten. Man kann Mandeln und Zitronat fortlassen, die Kuchen auf der unteren glatten Seite mit Zuckerguß überziehen. Diese Masse gibt 4 kg Pfefferkuchen, auf 2—3 Blechen gebacken. Es ist ratsam, eine Probe zu backen.

Einfache Pfefferkuchen.

1 kg Mehl,
125 g Butter,
8—10 Nelken,
10 g Zimt,
10 g Muskatblüte,
½ abgeriebene Zitronenschale,

375 g Honig,
375 g Zucker,
2 Eier,
10 g Pottasche,
10 g Hirschhornsalz.

Angeteigt und gebacken wie: „Pfefferkuchen und Steinpflaster".

Pfefferkuchen und Steinpflaster.

750 g Mehl,
250 g gehackte Mandeln oder Haselnußkerne,
5 g pulv. Nelken,
10 g pulv. Zimt,
1 abgeriebene Zitronenschale,
16 g gerieb. bittere Mandeln,
1 Teelöffel pulv. Gewürz,
1 Teelöffel pulv. Kardamom,
2 Teelöffel gehackte Pomeranzenschale,
50 g Zitronat,
500 g Honig,
250 g Zucker,
3 Eier,
15 g Pottasche mit 1 Eßlöffel Rosenwasser gelöst.

Das Mehl wird mit den Gewürzen und Mandeln vermischt. Honig und Zucker werden aufgekocht, zu den anderen Zutaten gegossen und gut verklopft. Die Eier werden mit der gelösten Pottasche verquirlt und hinzugegeben, alles gut verknetet. Sobald der Teig anfängt steif zu werden, wird er auf ein vorbereitetes Blech 1 cm hoch aufgestrichen und sogleich in nicht zu starker Hitze gebacken, der Pfefferkuchen muß saftig bleiben und darf nicht austrocknen. Man belegt den Teig vor dem Backen mit Mandeln und Zitronat oder man bestreicht ihn nach dem Backen mit Zuckerguß.

Zu Steinpflastern läßt man den Teig wenigstens 8 Tage stehen, formt Pfeffernüsse, legt mit denselben kleine runde Randformen aus, die man auf ein vorbereitetes Blech gestellt hat. Am Rande der Förmchen müssen die Nüsse etwas größer sein, man backt sie bei mäßiger Hitze nicht zu trocken und bestreicht sie nach dem Backen mit „Zuckerguß zu Pfefferkuchen". Diese Masse gibt etwa 1½ kg. Es ist ratsam, eine Probe zu backen.

Dicker Schokoladerpfefferkuchen.

1½ kg Mehl,
250 g geriebene Schokolade,
15 g pulv. Nelken,
5 g pulv. Zimt,
1 abgeriebene Zitronenschale,
125 g süße, gehackte Mandeln,
680 g = ½ l Honig,
500 g Zucker,
¼ l Wasser,
125 g Butter,
4 ganze Eier,
3 Teelöffel = 16 g Pottasche,
1 kleines Weinglas Rum.

Das Mehl, die geriebene Schokolade, die vorbereiteten Gewürze und Mandeln werden gemischt. Honig, Zucker, Wasser und Butter werden aufgekocht, dann zu den anderen Zutaten gegossen und verrührt. Ist die Masse abgekühlt, gibt man die mit wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche, Rum und die 4 Eier hinein. Der Teig kann gleich gebacken werden oder man läßt ihn einen Tag leicht mit Mehl bestreut stehen. Vor dem Backen wird der Teig ausgerollt, auf 2 Bleche verteilt und eine halbe Stunde gebacken. Nach dem Backen überzieht man ihn mit „Zuckerguß zu Pfefferkuchen", von 600 g Puderzucker zu 2 Blechen, bestreut ihn mit buntem Streuzucker und schneidet ihn in gleichmäßige viereckige oder schräge Stücke. Es ist gut, eine Probe zu backen. Die Masse gibt 2 Bleche etwa 3 kg.

Gefüllter Honigkuchen.

600 g Mehl,
8 g Zimt,
4 g Nelken,
3 g Kardamom,
2 g Gewürz,
500 g Honig,
125 g Zucker,
125 g Butter,
1 Ei,
5 g Pottasche, 5 g Hirschhornsalz in 3 Eßl. Wasser gelöst.

Zur Füllung:

5—6 Eßl. gutes festes Gelee oder Marmelade.

Schokoladenguß von:

1 Tafel Schokolade.

Das Mehl wird mit den Gewürzen gemischt, der Honig mit Butter und Zucker aufgekocht, zu dem Mehl gegeben und gut verarbeitet, abgekühlt wird das Ei, Pottasche, Hirschhornsalz dazugegeben. Der Teig wird gleich in einer gut vorbereiteten Kastenform bei gleimäßiger, schwacher Mittelhitze 1—1¼ Stunden gebacken, dann etwas abgekühlt, ausgestürzt. Der fertige Kuchen bleibt bis zum nächsten Tage stehen, dann wird er ein- oder zweimal durchgeschnitten, mit Gelee oder Marmelade bestrichen und wieder zusammengesetzt, dann mit Schokoladenguß ganz überzogen. Der Teig kann auch in dem „Küchenwunder" auf Gas in 1¼—1½ Stunden gebacken werden.

Katharinchen.

375 g Honig oder Kunsthonig,
440 g Zucker,
1 kg Mehl,
5 g Zimt,
4 g Kardamom,
5 g Nelken,
½ abgeriebene Zitronenschale oder Pomeranzenmarmelade,
⅛ l kaltes Wasser,

10 g Hirschhornsalz,
15 g Pottasche,
⅛ l Rosenwasser.

Der Honig wird aufgekocht, unter beständigem Rühren allmählich der Zucker hinzugegeben und aufgekocht. In einer Schüssel mischt man 750 g Mehl mit den Gewürzen, gießt den kochenden Honig, sowie das kalte Wasser hinzu. Hirschhornsalz und Pottasche werden im Rosenwasser aufgelöst, zu dem Teig gegeben, dann gibt man noch 250 g Mehl, wenn nötig noch etwas mehr dazu. Der Teig wird gut durchgeknetet, ausgerollt, mit einer Katharinchenform oder anderen Ausstechformen ausgestochen, mit kaltem Wasser bestrichen und gebacken. Es ist gut, eine Probe zu backen.

Kochpfefferkuchen.

375 g Sirup,
reichlich ¼ l Wasser,
500 g Mehl,
1 Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
1 Teel. doppeltkohlensaures Natron.

Der Sirup wird mit heißem Wasser gelöst, abgekühlt zum Mehl und Backpulver gerührt. Der Teig muß so lose wie ein Backpulverkuchenteig sein, deshalb muß er auf einem Blech, das ringsum einen Rand hat, bei mäßiger Hitze ¾—1 Stunde gebacken werden.

Französische Pfefferkuchen.

1 kg 125 g Mehl,
500 g Zucker,
500 g süße, gerieb. Mandeln,
14 bittere, geriebene Mandeln,
125 g Zitronat in Würfeln,
4 g pulv. Nelken,
4 g pulv. Kardamom,
20 g pulv. Zimt,
1 kg Honig,
16 g gereinigte Pottasche,
etwas Rum.

Zu dem Mehl schüttet man Zucker, Mandeln Zitronat, Nelken, Kardamon und Zimt. Der Honig wird aufgekocht und heiß unter Rühren nach und nach zu der Masse gegossen und gut durchgeknetet, dann gibt man die in etwas Rum aufgelöste Pottasche hinzu. Der Teig wird nochmals gut durchgearbeitet, dann mit Mehl bestreut. Der Teig muß wenigstens 8 Tage stehen und eine Probe gebacken werden. Wenn der Teig zu lose ist, muß Mehl zugeknetet werden. Das Blech wird mit Palmin oder Speckschwarte ausgestrichen, mit Mehl ausgeklopft. Der Teig wird ausgerollt, mit kleinen Formen ausgestochen, auf das vorbereitete Blech gelegt, mit Wasser bestrichen, mit einer halben Mandel belegt und bei gelinder Hitze gebacken. Die Masse gibt etwa 2¾ kg.

Braune Kuchen.

500 g Mehl, etwas knapp,
10 g Zimt,
1 g pulv. Kardamom,
2 g pulv. Nelken,
1 abgeriebene Zitronenschale, und etwas Zitronensaft,
15 g Zitronat in Würfeln,
18 g Pomeranzenschale in Würfeln,
30 g süße und 5 bittere gehackte Mandeln,
500 g Sirup od. Kunsthonig,
15 g Pottasche.

Zu dem Mehl gibt man die Gewürze, kocht den Sirup auf, gibt ihn unter Rühren zu dem Mehl und zuletzt die mit lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche. Man klopft den Teig gut. Er muß 4—8 Tage an nicht zu kaltem Ort stehen. Dann wird er dünn ausgerollt und mit beliebigen Formen ausgestochen, auf ein Blech gelegt, mit Wasser bestrichen, bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Backen können die Kuchen mit Zuckerguß überzogen werden.

Pfeffernüsse I.

1 kg 750 g = 3 l Mehl,
30 g pulv. Zimt,
6 g pulv. Kardamom,
80 g süße gehackte Mandeln,
8 g pulv. Nelken,
8 g pulv. Gewürz,
50 g kand. Pomeranzenschale,
250 g Zucker, ⅛ l Wasser,
1 kg 700 g = 1¼ l Honig oder Sirup,
½ Eßl. geschmolzenes Gänseschmalz,
48 g gereinigte Pottasche,
3 g Hirschhornsalz,
2 Eigelb.

Zu dem Mehl schüttet man die Gewürze, die in Würfel geschnittene Pomeranzenschale, das Gänseschmalz. Der Zucker wird mit dem Wasser dick wie Honig gekocht, gemessen, daß es ¼ l Flüssigkeit ist, dann macht man darin den Honig kochend und gießt dieses kochend unter Rühren zu dem Mehl. Man klopft den Teig tüchtig; ist derselbe abgekühlt, gibt man die in lauwarmem Wasser gelöste Pottasche, das Hirschhornsalz und die Eigelb hinzu. Dann klopft man den Teig 1 Stunde; erscheint er dann zu lose, so kann noch etwa ½ l Mehl hinzugeknetet werden. Nun bestreut man den Teig mit Mehl und läßt ihn wenigstens 8 Tage stehen. Das Blech muß mit Palmin oder Speckschwarte ausgestrichen und ganz leicht mit Mehl ausgeklopft werden. Von dem Teig nimmt man ein Stück auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, rollt mit der Hand fingerdicke Rollen, schneidet davon die Nüsse, legt sie auf das Blech und backt sie bei mäßiger Hitze. Es ist gut, eine Probe zu backen.

Pfeffernüsse II.

1½ kg Mehl,
15 Stück Nelken, pulv.,
9 g Kardamom, pulv.,
1 Teel. Zimt, pulv.,
35 g bittere Mandeln, gerieb.,
670 g Honig oder Sirup,
500 g Zucker,
1 Eßl. geschmolzene Butter,
2—4 ganze Eier,
2 Teel. Hirschhornsalz in etw. lauwarmem Wasser gelöst.

Das Mehl wird mit den Gewürzen vermischt, mit dem kochenden Honig und Zucker gebrüht und gut verklopft. Abgekühlt werden Butter, Eier, Hirschhornsalz hinzugegeben und gut verknetet. Man streut Mehl über den Teig und läßt ihn wenigstens 8 Tage stehen, dann weiter wie: Pfeffernüsse I.

Sehr schön werden Pfeffernüsse, wenn man von Pfeffernüssen I und II die Hälfte anteigt und diese mischt. Nachdem der Teig von Pfeffernüssen I eine Stunde geklopft ist, gibt man den andern verkneteten Teig dazu, verarbeitet beide Teige gut miteinander und läßt wenigstens 8 Tage stehen.

Elisenlebkuchen.

5 ganze Eier,
500 g Zucker,
100 g kand. Orangenschale od. eingem. Apfelsinenschale,
100 g Zitronat,
625 g mit der Schale gerieb. süße Mandeln,
20 g bittere, gerieb. Mandeln,
12 g pulv. Zimt,
5 g pulv. Nelken,
die abgerieb. Schale 1 Zitrone,
knapp 1 Teel. Dr. Oetker's Backpulver „Backin",
Oblaten (runde, 5—7 cm),
Eiweißzuckerguß, Streuzucker oder Schokoladenguß oder 250 g Überzugmasse.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, das in kleine Würfel geschnittene Zitronat oder Apfelsinenschale, die übrigen Zutaten dazu geknetet, zuletzt das Backpulver hineingegeben. Es ist gut, eine Probe zu backen. Runde, abgeplattete Kugeln im Gewicht von etwa 30—50 g werden auf die Oblaten gelegt, bei mäßiger Hitze in ¼—½ Stunde gebacken, mit Eiweißzuckerguß bestrichen und buntem Streuzucker bestreut oder mit Schokoladenguß oder Überzugmasse überzogen. Hiervon erhält man 1½ kg Kuchen.

Moppen.

750 g Mehl,
500 g Zucker,
4 g pulv. Gewürz,
8 g pulv. Zimt,
4 g pulv. Nelken,
165 g Honig oder Sirup,
65 g Butter,
2 Eier,
10 g Pottasche,
1 kleine Tasse Wasser.

Das Mehl mischt man mit dem Zucker und den Gewürzen, dann gibt man den Sirup oder den flüssig gemachten Honig und die geschmolzene Butter dazu, danach die Eier und die mit dem Wasser gelöste Pottasche. Man formt walnußgroße Kugeln und backt sie bei mäßiger Hitze. Der Teig muß nicht zu fest sein, damit die Kuchen beim Backen etwas auseinandergehen können. Es ist gut, eine Probe zu backen. Hiervon erhält man etwa 1¼ kg.

Lebkuchen.

500 g Zucker,
8 Eier,
400 g = ¾ l Mehl,
65 g geschnitt., süße Mandeln,
20 g pulv. Zimt,
12 g pulv. Nelken,
65 g Zitronat in Würfeln,
14 g pulv. Kardamom.

Die Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, eine Stunde gerührt. Dann wird der Teig messerrückendick auf ein vorbereitetes Backblech gestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken, noch warm in schräge Stückchen geschnitten. Diesen Teig backt man auf zwei mittelgroßen Blechen. Man erhält etwa 875 g.

Nürnberger Lebkuchen.

2 Eier,
200 g Zucker,
75 g Mandeln, gerieb.,
75 g Mandeln, geschnitten,
125 g Mehl,
40 g Zitronat,
etwas abger. Zitronenschale,
5 g Zimt, pulv.,
1—2 g Nelken, pulv.,
1—2 g Kardamom, pulv.,
16—20 Oblaten (8 : 5 cm).

Siehe Zubereitung wie: Lebkuchen. Die fertige Masse wird etwa ½ cm dick auf die Oblaten gestrichen, bei mäßiger Hitze gebacken. Die Kuchen können mit Zucker- oder Schokoladenguß bezogen werden.

Aachener Printen.

1 kg Honig,
250 g Butter,
375 g Zucker,
125 g Zitronat in Würfeln,
8 g Nelken, pulv.,
8 g Zimt, pulv.,
32 g Kardamom, pulv.,
30 g Pottasche,
1½ kg Mehl.
1—2 Eier.

Honig, Butter, Zucker und Gewürze werden aufgekocht und abgekühlt, die mit etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche, das Mehl und die Eier dazu gegeben und verknetet. Der Teig muß 8 bis 14 Tage stehen, er wird dünn ausgerollt, in längliche Streifen geschnitten, etwa 9 cm lang und 4 cm breit, mit Wasser bestrichen, mit Kristallzucker bestreut, auf einem vorbereiteten Blech bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

Spitzkuchen.

250 g Zucker,
250 g Kunsthonig od. Honig,
600 g Mehl,
1 Eßlöffel Gänseschmalz,
8 g Zimt, pulv.,
4 g Nelken, pulv.,
2 g Gewürz, pulv.,
3 g Kardamom, pulv.,
1 Ei,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,
10 g Pottasche, beides aufgelöst in einer kleinen Tasse warmem Wasser.

Zucker und Honig werden kochend auf Mehl, Schmalz und Gewürze gegossen und verknetet, abgekühlt gibt man Ei, Hirschhornsalz und Pottasche dazu, knetet den Teig gut und backt ihn gleich. Er wird ausgerollt oder auf dem vorbereiteten Backblech 1½—2 cm dick aufgestrichen, dann gebacken. Der Kuchen muß erkalten und wird in 4 cm breite Streifen, dann in Dreiecke geschnitten, die mit Ueberzugmasse oder Schokoladenguß überzogen werden.

Liegnitzer Bombe.

125 g Butter,
250 g = ¼ l Honig,
250 g Zucker,
5 g Zimt,
10 pulveris. Nelken,
3 Kapseln pulver. Kardamom,
70 g Zitronat in Würfeln,
2 Teel. gehackte Pomeranzenschale,
1 abger. Zitronenschale,
125 g süße gerieb. Mandeln,
5 Eier,
1 Eßl. lauwarmes Wasser,
10 g Pottasche,
1 Eßl. Rum,
4 Eßl. lauwarme Milch,
500 g Mehl,
125 g Marzipanmasse,
3 Eßl. Sultaninen,
Schokoladenguß.

Butter, Honig, Zucker werden aufgekocht, etwas abgekühlt, dann werden die Gewürze, die Eier, die mit lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche, Rum und Milch hinzugetan, zuletzt das Mehl und alles gut vermischt bis auf Sultaninen und Marzipan. Es ist gut eine Probe zu backen. Die Hälfte des Teiges wird in die Form gelegt, die Sultaninen übergestreut, von dem Marzipan Röllchen geformt und auf den Teig gelegt, etwa 2 cm vom Rande der Form, darauf die andere Hälfte des Teiges. In einer großen oder zwei kleinen vorbereiteten Springformen backt man ungefähr ¾—1¼ Stunde. Erkaltet werden die Bomben mit Schokoladenguß überzogen. Man erhält von dieser Masse etwa 2 kg.

Unschädliche Farbstoffe.

Rot färbt man mit roter Speisenfarbe, die man in der Drogenhandlung kauft und tropfenweise anwendet.

Gelb färbt man mit Kucheneigelb, ebenfalls tropfenweise.

Grün mit giftfreiem pulverisierten Smaragdgrün. Man kauft es in der Drogenhandlung und löst zum Gebrauch einige Körnchen von dem Pulver mit Wasser auf.

Zuckerguß, kalt eingerührt, für eine Torte.

375—500 g Puderzucker werden mit Wasser zu einem dickflüssigen Brei gerührt; je länger gerührt wird, desto zarter wird der Guß. Man erwärmt denselben auf dem Feuer unter beständigem Rühren ganz gelinde und bestreicht damit die Kuchen messerrückendick. Man gibt dem Guß durch Rosenessenz oder Zitronensaft Geschmack.

Schmelzender Zuckerguß, für eine Torte.

375—500 g Hutzucker werden zerkleinert, mit ¼—⅜ l Wasser in eine Pfanne getan. Der Zucker wird gekocht, geschäumt, weiter gekocht, bis ein klebriger Tropfen an einem schräge gehaltenen Löffel hängen bleibt. Man setzt dann die Pfanne in kaltes Wasser oder auf Eis, bis der Zucker abgekühlt ist. Dann rührt man mit einem Holzlöffel, bis die Masse schneeweiß und dick geworden ist und gibt einen beliebigen Geschmack, durch Rosenessenz oder Zitronensaft, bestreicht die Kuchen und stellt sie einen Augenblick in den warmen Ofen. — Dieser Zuckerguß ist sehr gut. Man kann ihn auch auf Vorrat kochen, dann nimmt man einen Teil ab ohne geschmackgebende Zutat, tut ihn in einen Porzellannapf und bedeckt den Guß mit nicht zu dick eingekochter Zuckerlösung. Vor dem Gebrauch wird diese abgegossen, die Masse unter Rühren etwas erwärmt, der Geschmack gegeben und verwendet.

Zuckerguß, gekocht für eine Torte.

125 g Zucker, 5 Eßl. Wasser,	250 g Puderzucker.

Der Zucker wird mit dem Wasser klar gekocht, dann nach und nach zu dem Puderzucker gerührt. Beides zusammen wird auf der Herdplatte wieder etwas warm gerührt, wenn nötig, etwas Wasser dazu gegeben, dann über die Torte gegossen und schnell verstrichen, da der Guß sehr schnell steif wird.

Zuckerguß, gekocht, zu Hefegebäck.

4 Eßl. Wasser, 6 Eßl. Zucker werden bis zum dritten Grad gekocht, d. h. bis zum Fadenziehen. Dann wird der heiße Guß auf das noch heiße Gebäck gestrichen.

Zuckerguß zu Pfefferkuchen.

Man schlägt ein Eiweiß zu Schnee und vermischt es mit etwa 35 g Puderzucker, bestreicht damit die abgekühlten Pfefferkuchen, auch Pfeffernüsse und läßt sie in einem mäßig warmen Ofen mit dem Guß trocknen.

Schokoladenguß I für eine Torte.

125 g Zucker,
4 Eßl. Wasser,
125 g Puderzucker,
100 g süße Überzugmasse (Couvertüre).

Zucker und Wasser werden etwas dicklich eingekocht, der Puderzucker wird dazugegeben und zu einem gleichmäßigen Guß verrührt. Inzwischen hat man die Kakaomasse im Wasserbad erweicht und gibt nach und nach den weißen Guß unter Rühren hinzu.

Schokoladenguß II für eine Torte.

120 g geriebene Schokolade,
2—3 Eßl. Kakao,
175 g Puderzucker,
4—6 Eßl. Wasser.

In einer Schale vermischt man die Zutaten und rührt sie auf einem Wasserbad, bis die Masse flüssig wird, sie darf jedoch nicht kochen. Der Guß wird schnell auf die Torte gestrichen, da er schnell steif wird. Ist der Guß nicht glänzend, kann man ein erbsengroßes Stück Butter dazu geben oder das Gebäck einen Augenblick in den Ofen stellen.

Karamelguß für eine Torte.

75 g Zucker,
5 Eßl. Wasser,
375 g Puderzucker,
½ Eßl. Eiweiß.

Den Zucker gibt man in eine Stielpfanne, läßt ihn schmelzen und bräunlich werden, gibt an der Seite des Feuers das Wasser dazu und löst den Zucker; abgekühlt wird er zum Puderzucker und Eiweiß gegeben und gut verrührt.

Spritzguß für eine Torte.

Zu einem Eiweiß schüttet man etwa 125 g gesiebten Puderzucker und 4 Tropfen Essigessenz oder ½ Teel. Zitronensaft. Der Spritzguß kann auch ohne Säuren bereitet werden, doch

muß er dann fester gemacht werden. Die Masse muß tüchtig geklopft werden, ungefähr 15 Minuten, damit sie zart wird und sich mit einer Tüte oder Spritze Fäden spritzen lassen, ohne auseinanderzufließen. Dieser Guß genügt, um eine Torte zu verzieren.

Guß I zu Obsttorten.

1 Eigelb,
50 g Zucker,
15 g Mehl oder 5 g Stärkemehl,
15 g Butter,
¼ l Milch,
etwas abgerieb. Zitronenschale,
3 Eiweiß.

Die Zutaten schlägt man auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme, nimmt sie vom Feuer, mischt den steifen Eiweißschnee darunter, streicht die Masse auf den fertigen Kuchen und läßt ihn im Ofen bei ganz mäßiger Hitze gelb backen.

Guß II zu Obsttorten.

3 Eiweiß,
150 g Zucker,
Dr. Oetker's Vanillin-Zucker oder abger. Zitronenschale.

Das Eiweiß wird zu sehr steifem Schnee geschlagen, der Zucker nach und nach möglichst schnell und leicht untergezogen. Den Guß kann man auf die fertige Obsttorte streichen oder gitterartig oder in anderen Verzierungen aufspritzen. Der Guß muß in mäßig heißem Ofen gelb backen.

Guß III zu Obsttorten.

2 Eigelb, 1 Eßl. Zucker, etwas abger. Zitronenschale, ⅛ l saure Sahne werden verrührt, auf den Kuchen gegossen, überbacken.

Buttercremes zu Torten.

Es muß stets ungesalzene oder ausgewaschene frische Tischbutter und gesiebter Puderzucker verwendet werden. Die Butter wird zu Sahne gerührt. Der Puderzucker wird löffelweise dazugegeben, dann die geschmackgebenden Zutaten und alles gut verrührt.

Man verwendet Buttercreme zum Füllen und Verzieren von Torten. Die Menge der nachstehenden Rezepte reicht für die Füllung von 1 Torte mit 3 Platten und zur Verzierung derselben.

Man kann die Cremes verfeinern, indem man 3 Eigelb herunterrührt.

Vanillebuttercreme zu Torten.

400 g ungesalzene Tischbutter,
240 g gesiebt. Puderzucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann gibt man löffelweise den Puderzucker und das Vanillin dazu.

Man kann einen Teil rosa mit roter Speisenfarbe und einen gelblich mit Kucheneigelb färben oder ihn ungefärbt lassen.

Schokoladenbuttercreme zu Torten.

400 g ungesalzene Tischbutter,
250 g gesiebt. Puderzucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
4—5 Eßlöffel Kakao, je nachdem man die Creme heller oder dunkler haben will.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Puderzucker, die geschmackgebenden Zutaten werden löffelweise dazugegeben und gut durchgerührt.

Mokkabuttercreme zu Torten.

75 g Kaffee,
¼ l Wasser zum Extrakt,
400 g ungesalzene Tischbutter,
250 g gesiebt. Puderzucker,
½—1 Eßlöffel Kakao.

Der Kaffee-Extrakt wird bereitet und muß erkalten. Die Butter wird zu Sahne gerührt. Der Puderzucker wird löffelweise dazugegeben, dann wird der kalte Kaffee-Extrakt allmählich und zuletzt der Kakao zu der Buttercreme gerührt. Sollte sich der Extrakt nicht mit der Creme vermischen, muß die Masse auf Wasserdampf etwas erwärmt und dann glatt gerührt werden. Zur Verzierung der Mokkatorte nimmt man von der Creme etwas ab, bevor der Kakao dazugegeben ist.

Vanillebuttercreme mit Eiern zu Torten.

60 g bestes Mehl oder Mondamin,
3 Eier,
½ l Milch,
50 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
200 g ungesalzene Tischbutter,
50 g Palmin,
200 g Puderzucker.

Das Mehl wird mit Eiern, Milch, Zucker, Vanillin gut verrührt, auf dem Feuer abgeschlagen und kalt gerührt. Die Butter und Palmin werden zu Sahne gerührt, der Puderzucker dazugegeben und löffelweise die kalte Creme. Wenn Butter und Creme sich nicht vermischen, muß die Masse auf Wasserdampf etwas erwärmt und dann glatt gerührt werden.

Schokoladenbuttercreme mit Eiern zu Torten.

60 g bestes Mehl oder Mondamin,
3 Eier,
½ l Milch,
50 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
4—5 Eßlöffel Kakao,
200 g ungesalzene Tischbutter,
50 g Palmin,
250 g Puderzucker.

Die Zubereitung ist wie bei Vanillebuttercreme mit Eiern.

Mokkabuttercreme mit Eiern zu Torten.

½ l Kaffee-Extrakt von 75 g Kaffee,
60 g bestes Mehl oder Mondamin,
3 Eier,
50 g Zucker,
1 Eßlöffel Kakao,
200 g ungesalzene Tischbutter,
50 g Palmin,
250 g Puderzucker.

Die Creme wird bereitet wie Vanillebuttercreme mit Eiern.

Liköre.

Der mit den Gewürzen oder geschmackgebenden Zutaten gekochte Zucker muß stets vom Feuer genommen werden, bevor der Weingeist dazugegossen wird.

Kirschlikör.

1½ kg Bierkirschen,
1½ l Weingeist, 96%,
1½ kg Zucker,
1 l Wasser.

Die Kirschen werden mit dem Weingeist übergossen. Nach 2 Tagen gießt man sie über ein Tuch, gibt den mit 1 l Wasser geläuterten Zucker hinzu und gießt ihn über Filtrierpapier, das man in einen Trichter gelegt hat.

Rosenlikör.

½ l Wasser,
350 g Zucker,
½ l Weingeist, 96%,
Rosenspiritus,
rote Speisenfarbe.

Der Zucker wird mit dem Wasser 10 Minuten auf schwachem Feuer gekocht, abgeschäumt, vom Feuer genommen, dann der Weingeist hinzugegossen. Nach Geschmack gibt man Rosenspiritus dazu, filtriert und färbt leicht rosa mit roter Speisenfarbe.

Allasch (Kümmellikör).

Dieselben Zutaten und dieselbe Bereitung wie Rosenlikör. Nur gibt man statt Rosenspiritus einige Tropfen Kümmeleſſenz hinzu und läßt die Farbe fort.

Vanillelikör.

½ l Weingeiſt, 96%,
½ l Waſſer,
350 g Zucker,
1 Stange Vanille,

Die geſpaltene Vanille läßt man 24 Stunden in dem Weingeiſt ziehen. Der Zucker wird mit dem Waſſer 10 Minuten auf ſchwachem Feuer gekocht, vom Feuer genommen, dann erſt der Weingeiſt hineingegoſſen und der Likör filtriert.

Kaffeelikör.

30 g Kaffee,
½ Taſſe Waſſer,
250 g Zucker,
½ Stange Vanille,
3 kleine Taſſen Waſſer,
⅜ l Weingeiſt.

Der gemahlene Kaffee wird mit einer halben Taſſe Waſſer gebrüht und filtriert. Der angegebene Zucker und die Vanille werden mit den 3 kleinen Taſſen Waſſer klar gekocht und mit dem Kaffee-Extrakt vermiſcht noch einmal auf das Feuer geſtellt, aufgekocht und nun durch Filtrierpapier gegoſſen. Dann tut man den Weingeiſt hinzu und füllt dieſes in eine Flaſche.

Nemmersdorfer Likör (Magenbitter).

Zum Extrakt:
5 g Zimt, 6 g Nelken,
9 Kapſeln Kardamom,
2 g Rhabarber,
6 g Muskatblüte,
¼ l Weingeiſt, 96%,
Zum Likör:
½ l Waſſer,
250 g Zucker.
½ l Weingeiſt, 96%.

Die Gewürze werden fein geſtoßen in eine Flaſche getan, mit ¼ l Weingeiſt übergoſſen und luftdicht verſchloſſen. Nun läßt man dieſes drei bis vier Tage an einer warmen Stelle ſtehen und ſchüttelt oft um. Danach gießt man dieſe Eſſenz durch Filtrierpapier in eine Flaſche. Nun kocht man den Zucker mit dem angegebenen Waſſer 10 Minuten auf ſchwachem Feuer, dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, tut drei Eßlöffel von dem Extrakt und ½ l Weingeiſt hinzu und gießt durch Filtrierpapier.

Ajapana.

4 Apfelsinen, 1 Zitrone,	5 g Zimt,
2 Nelken,	2 l Weingeist, 96 %,
½ Stange Vanille oder	1 kg 200 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,	2 l Wasser.

Die Früchte werden mit den Gewürzen in einen Topf getan, mit dem Weingeist übergossen. Man verbindet den Topf gut und stellt ihn vier Wochen an einen warmen Ort. Nach dieser Zeit nimmt man die Früchte heraus, die Zitrone wirft man fort, die Apfelsinen preßt man aus, den Saft gießt man durch Filtrierpapier und gibt ihn zu dem von den Früchten abgegossenen Weingeist. Man kocht nun den Zucker mit dem Wasser auf schwachem Feuer 10 Minuten, nimmt ihn vom Feuer und gießt dann den auf den Früchten abgezogenen Weingeist hinzu. Es ist gut, wenn der Likör in Flaschen gefüllt 3 Monate liegt.

Pomeranzenlikör.

5 Pomeranzen,	½ l Weingeist,
6 g Kalmuswurzel,	600—700 g Zucker,
6 g Nelken,	½ l Wasser.
6 g Ingwer,	

Alle Zutaten werden in kleine Stücke geschnitten und mit dem angegebenen Weingeist übergossen. Sie müssen 48 Stunden ziehen und werden dann durch Filtrierpapier gegossen. Nun kocht man den Zucker 10 Minuten, nimmt ihn vom Feuer, gießt den Extrakt hinzu und füllt den Likör durch Filtrierpapier in Flaschen.

Pflaumengeist.

Pflaumensteine,	350 g Zucker,
Weingeist, 96 %,	½ l Wasser.

Man füllt eine Flasche zur Hälfte mit ungeknackten, frischen Pflaumensteinen, gießt die Flasche voll mit 96prozentigem Weingeist, korkt sie zu und läßt sie 14 Tage stehen. Dann gießt man den Weingeist ab und mißt ihn. Zu je ½ l von diesem Extrakt kocht man den angegebenen Zucker mit dem Wasser auf schwachem Feuer 10 Minuten, stellt ihn zur Seite und gießt den Extrakt hinzu. Man gibt dem Likör eine hellgrüne Farbe durch ein paar Tropfen Smaragdgrün und gießt ihn dann durch Filtrierpapier.

Kirschgeist

ebenso zubereitet wie Pflaumengeist, nur bleibt das Smaragdgrün fort. Der Kirschgeist wird rot von dem Kirschfleisch, welches bei dem Aussteinen der Kirschen an den Kernen haften bleibt.

Sherry Brandy.

1 kg saure, schwarze Kirschen,
875 g Kristallzucker,
¼ l ungekochtes Wasser,
1 l Weingeist, 96%.

Die Kirschen werden unentstielt gewaschen, dann entstielt und in weithalsige, weiße Flaschen gefüllt, der Zucker wird darauf geschüttet, dann Wasser und Weingeist hinzugegossen. Die Flaschen werden mit neuen Pfropfen gut verschlossen und müssen so mindestens 3 Monate stehen und jeden Tag gut geschüttelt werden, damit der Zucker sich vollständig löst. Die Flaschen müssen an möglichst sonnigem Platz stehen. Nach drei Monaten wird der Likör filtriert und in Flaschen gut verkorkt aufbewahrt. Durch längeres Stehenlassen bekommt der Likör erst den rechten Geschmack.

Eierkognak.

10 Eigelb,
500 g Puderzucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker od. 1 Stange Vanille,
½ Büchse kondens. Milch,
¾ l Kognak,
50 g Weingeist.

Die Eigelb werden mit dem Puderzucker und der Vanille schaumig gerührt. Dann gibt man die Milch dazu, rührt alles glatt und gibt vorsichtig nach und nach unter Rühren Kognak und Weingeist dazu. Das Ganze gießt man durch ein Mulltuch.

Nußlikör.

2 Dtzd. grüne Walnüsse,
2 l Franzbranntwein,
5 Nelken,
5 Gewürzkörner,
1 kg Zucker,
2 l Wasser.

Die Walnüsse werden zerschnitten und mit dem Franzbranntwein übergossen, die Nelken und Gewürzkörner dazu gegegeben. Dies läßt man 14 Tage stehen. Der Zucker wird mit Wasser auf schwachem Feuer 10 Minuten gekocht, vom Feuer gehoben und der abgegossene Franzbranntwein dazu genommen.

Getränke.

Kaffeebereitung.

Zur Kaffeebereitung nimmt man besondere Gefäße, die zu nichts anderem benutzt werden. Die Kaffeebohnen dürfen nicht zu dunkel gebrannt sein, sie müssen fein gemahlen werden. Zu ¼ l starkem Kaffee rechnet man 20—25 g, für Hauskaffee zu ¼ l 10—12 g. Man bereitet den Kaffee auf verschiedene Art. — Man kann sich verschiedener Maschinen bedienen, die in Haushaltungsgeschäften zu kaufen sind. Auf einfachere Art bereitet man den Kaffee, indem man den gemahlenen Kaffee in eine irdene Kanne schüttet, das kochende Wasser nach und nach aufgießt und gut verdeckt an heißer Stelle 10 Minuten ziehen läßt. Danach gießt man den Kaffee durch einen mit Filtrierpapier ausgelegten Porzellantrichter oder einen Kaffeebeutel, oder durch ein feines Sieb in eine erwärmte Kanne. Auf andere Art bringt man Wasser zum Kochen, schüttet das Kaffeepulver hinein, läßt es einmal aufwallen, hebt das Gefäß vom Feuer, rührt den auf der Oberfläche schwimmenden Kaffee um, deckt den Deckel sogleich auf und läßt ihn 10 Minuten seitwärts vom Feuer ziehen. Danach gießt man den Kaffee durch einen mit Filtrierpapier ausgelegten Porzellantrichter oder durch einen Kaffeebeutel in die gut erwärmte Kaffeekanne, reicht ihn gleich oder hält ihn gut zugedeckt im Wasserbade heiß. Das Aufwärmen des Kaffees geschieht am besten in einem irdenen oder Porzellangefäß, welches man in heißes Wasser stellt.

Bedient man sich eines Kaffeebeutels, so muß derselbe nach jedesmaligem Gebrauch wiederholt mit heißem Wasser ausgewaschen, auch zuweilen ausgekocht werden.

Der Zusatz von Kaffeesurrogaten verbessert nicht den Kaffee, er gibt ihm nur Farbe. Besser sind Kaffeegewürze durch ihren Gehalt an Natron, wie: „Weber's Carlsbader".

Die besten Kaffeesorten sind: Guatemala, grüner Ceylon, gelber Java, Mokka.

Kaffee-Extrakt.

Zu ¼ l Extrakt werden 60 g gemahlener Kaffee mit ⅜ l kochendem Wasser übergossen, filtriert und mit beliebigem Zusatz von kochendem Wasser verwendet. Der Kaffee-Extrakt kann auch in Flaschen gefüllt und aufbewahrt werden.

Eiskaffee.

Man bereitet starken Kaffee, süßt ihn, gibt etwas Sahne dazu, stellt ihn zwei bis drei Stunden in Eis, dann richtet man ihn in Gläsern, mit Schlagsahne verziert, an.

Kathreiners Malzkaffee.

Kochvorschrift.

Kathreiners Malzkaffee wird — nicht zu fein gemahlen — in kochendes Wasser hineingeschüttet und gut umgerührt, man läßt ihn einige Minuten kochen, ebensolange stehen und gießt ihn dann vorsichtig ab. Wenn man ihn mit kaltem Wasser ansetzt, einige Minuten kochen und ebensolange stehen läßt, schmeckt er am kräftigsten. Diese Verwendung ist auch besonders sparsam.

Wird Kathreiners Malzkaffee gemeinsam mit Bohnenkaffee verwendet, so ist die Mischung zu mahlen und wie oben zuzubereiten.

Beim Kochen nehme man einen nicht zu kleinen Topf, weil Malzkaffee leicht überkocht. Je besser die Milch, um so besser der Kaffee.

Teebereitung.

Eine Kanne wird mit kochendem Wasser ausgespült und auf je 1 Tasse 1 gestrichener Teelöffel Tee hineingeschüttet. Man kann den Tee auch in ein Tee-Ei oder einen Tee-Löffel geben. Man gießt soviel kochendes Wasser auf, daß es übersteht, läßt gut verdeckt an einer heißen Stelle 4 Minuten stehen und gießt das übrige, für die Personenzahl abgemessene Wasser hinzu. Man gießt den Tee durch ein Teesieb in eine erwärmte Teekanne. Man bediene sich, wenn möglich, weichen Wassers zur Teebereitung; empfehlenswert ist der Zusatz von 1 Prise Natron zum Wasser. Um den Tee warm zu halten, stelle man die Kanne in heißes Wasser. Die Teeblätter können zu einem zweiten Aufguß benutzt werden, geben aber kein aromatisches Getränk mehr. Der Tee darf niemals kochen, weil er dann bitter wird infolge der Gerbsäure, die der Tee enthält.

Die besten Sorten sind: Souchon- und Pecco-Tee.

Schokolade

zu 5—6 Tassen.

1 l Milch,
150—200 g Schokolade,
Zucker nach Geschmack.

Die Schokolade kann gerieben, mit etwas Wasser oder Milch aufgelöst oder in Stücke gebrochen, mit lauwarmer Flüssigkeit übergossen, erweicht und glatt gerührt werden. Man gibt die Schokolade zu der kochenden Milch, läßt sie einmal aufkochen. Man kann Schlagsahne dazugeben.

Eisschokolade.

Man bereitet gute Schokolade, schmeckt sie mit etwas Vanillin-Zucker ab, gießt sie erkaltet durch ein Sieb, stellt sie 2 bis 3 Stunden in Eis und richtet sie in Gläsern mit Schlagsahne an. In die fertige Eisschokolade kann man ein Stückchen Vanille-Eis und darauf Schlagsahne geben.

Kakao zu kochen

für 6 Tassen.

½ l Milch und ½ l Wasser,
50 g Kakao,
Zucker nach Geschmack.

Der Kakao kann mit Milch oder Wasser zubereitet werden. Der Kakao wird mit der kochenden Flüssigkeit eingerührt, auf das Feuer genommen, einmal aufgekocht, mit Zucker abgeschmeckt. 1—2 Teel. Kakao können auch in eine Tasse geschüttet und unter beständigem Rühren mit kochendem Wasser oder Milch übergossen und mit Zucker abgeschmeckt werden.

Milchpunsch.

9 Zitronen,
¾ l bester Arrak,
560 g Zucker,
1¾ l Wasser,
½ Muskatnuß,
½ l süße Milch.

Von den Zitronen nimmt man den Saft, von drei Zitronen die fein geschälte Schale, hierzu gibt man den Arrak, den Zucker und läßt diese Mischung fest verdeckt 10 Stunden stehen. Dann gibt man das Wasser, die geriebene Muskatnuß und die kochende Milch dazu, läßt das Ganze dann noch eine Stunde stehen. Die Milch ist dann geronnen. Man gießt das Ganze über Filtrierpapier und richtet sehr kalt an.

Eispunsch.

550 g Zucker,
¼ l Wasser,
1 Flasche Weißwein,
2 Zitronen,
4 Eiweiß,
2 Eßl. Arrak.

Der Zucker wird mit dem Wasser einmal aufgekocht. Erkaltet vermischt man ihn mit dem Weißwein und dem Saft von den Zitronen. Nun gießt man die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse und läßt sie breiig gefrieren, dann tut man den Schnee von den Eiweiß und Arrak hinzu, läßt dieses noch ein wenig frieren und richtet es in Gläsern an. Man kann den in Gläser gefüllten Punsch mit etwas Schlagsahne verzieren.

Bowle I.

3 Flaschen Mosel,
1 Flasche Burgunder,
75—85 g Zucker,
etwas Wasser.

Der Zucker wird mit etwas Wasser geklärt, dann der Wein hinzugegossen und die Bowle kalt gestellt.

Bowle II.

180—200 g Zucker, geläutert mit ½ l Wasser,
1 Büchse Ananas oder etwa 500 g andere Früchte,
2 Flaschen Mosel und
1 Flasche Rheinwein oder 1 Flasche Mosel,
1 Flasche Rheinwein und 1 Flasche Champagner.

Zu dem geläuterten Zucker gibt man die Ananas oder Pfirsiche, Erdbeeren, Apfelsinen, dann wird der Wein hinzugegeben; der Champagner jedoch erst kurz vor dem Gebrauch. Verwendet man frische Früchte, so müssen dieselben einige Zeit mit dem Zucker bestreut stehen.

Um eine leichte Bowle zu bereiten, kann man den Champagner fortlassen und zwei Flaschen Selterwasser dazu nehmen.

Punschbowle.

½ Flasche Rum,
1—1½ l Wasser,
250 g Zucker,
Saft von 5 Zitronen.

Die Zutaten vermischen und kalt stellen.

Maitrank.

3 Flaschen Mosel,
frischer Waldmeister oder Waldmeisteressenz,
200—270 g Zucker,
etwas Wasser zum Läutern.

Junger Waldmeister wird gut ausgelesen, die Blüten und Stiele entfernt, schnell mit Wasser abgespült, in eine Bowlenterrine oder in einen Topf gelegt, mit einer halben Flasche Mosel übergossen. Nach einer halben Stunde entfernt man den Waldmeister, gießt den übrigen Mosel und den geläuterten Zucker hinzu. Dann stellt man den Maitrank recht kalt.

Waldmeisteressenz.

Auf 8 kleine Sträußchen Waldmeister, der verlesen und schnell gespült ist, gießt man ¼ l 96proz. Weingeist. Alles wird in eine Flasche mit weiter Öffnung getan, mit Schweineblase verbunden, in die man mit einer Stecknadel Löcher gespickt hat. Die Flasche wird vier Tage an einen mäßig warmen Ort gestellt, täglich geschüttelt, dann wird der Inhalt durch Filtrierpapier gegossen. 1 bis 2 Teelöffel nimmt man zu einer Flasche Wein. Zum Aufbewahren ist es gut, die Essenz in kleine Fläschchen zu füllen.

Amerikanischer Punsch.

6 Eigelb,
6 Eiweißschnee,
220 g Zucker,
12 g weiße Gelatine,
¾ l Schlagsahne,
8—12 Eßl. Arrak.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann rührt man heiß die nach Vorschrift gelöste Gelatine hinzu, danach den steifen Schnee der Eier und die geschlagene Sahne, zuletzt den Arrak. Man stellt die Masse recht kalt und reicht sie in Gläsern oder Eisschälchen.

Eierpunsch.

1 Flasche Weißwein,
8 Eier,
½ Stange Vanille oder ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillin,
Schale von einer Zitrone,
6 Eßl. Zucker,
1 Messerspitze Kartoffelmehl,
2 Teel. Arrak.

Wein, Eier, Vanille, die Schale der Zitrone, Kartoffelmehl und Zucker werden tüchtig geschlagen, dann setzt man dieses auf das Feuer und schlägt so lange mit einem Schneebesen, bis eine Blase aufsteigt, dann nimmt man vom Feuer, gibt den Arrak hinzu und richtet gleich an.

Weihnachtspunsch.

1 Flasche Moselwein,
½ l Rum,
1¼ l Wasser,
625 g Zucker,
½ Zitrone

Zucker, Wasser, Zitronensaft und -schale werden aufgekocht, der Wein wird darin erhitzt, zuletzt wird der Rum dazugegeben und der Punsch heiß gereicht. Man kann den Punsch nach Belieben mit kochendem Wasser oder Tee verdünnen.

Selleriepunschessenz.

1 Flasche Weißwein,
1 Selleriekopf,
2 Zitronen,
750 g Zucker,
1 Flasche guter Rum.

Den Weißwein gießt man auf einen rohen geschälten, in Scheiben geschnittenen Selleriekopf, dazu gibt man die abgeriebene Schale und den Saft von den Zitronen und den Zucker. Dieses muß etwa 3 Stunden ziehen, der Sellerie wird herausgenommen, eine Flasche guter Rum dazu gegeben. Zum Gebrauch etwa ⅓ der Essenz und ⅔ heißes Wasser.

Rotweinpunsch.

¼ l Tee,
¾ l Rotwein,
4 Eßl. Zitronensaft,
250 g Zucker,
einige Nelken,
⅛ l Arrak.

In dem frisch aufgebrühten Tee löst man den Zucker, gibt die übrigen Zutaten dazu und erwärmt alles.

Punschessenz.

500 g Zucker,
¼ l Wasser,
1¼ Zitronenschale, dünn geschält,
Saft von 3—4 Zitronen,
½ l guter Rum.

Wasser und Zucker werden geklärt, dann gibt man den Saft und die Zitronenschale hinzu, entfernt letztere, wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, gibt dann den Rum dazu. Diese Essenz kann in gut verschlossenen Flaschen aufbewahrt werden. Zum Gebrauch nimmt man ⅓ Essenz auf ⅔ kochendes Wasser oder Tee.

Glühwein.

1 Flasche Rotwein, 3 Nelken, ein Stückchen Zimt und 125 g Zucker werden aufgekocht, danach entfernt man Zimt und Nelken und richtet heiß an.

Eiergrog.

4 Eigelb, 1 Messerspitze Kartoffelmehl,
70 g Zucker,
⅛ l Rum oder Arrak,
¼ l Milch.

Alle Zutaten werden schaumig geschlagen, dann in kochendem Wasserbade geschlagen, bis die Masse dickflüssig wird. Der Eiergrog muß gleich angerichtet werden.

Warmbier.

¾ l Braunbier,
1 Stückchen Zimt,
Zucker nach Geschmack,
¼ l Milch oder Sahne,
4—6 Eigelb.

Man kocht das Bier mit dem Zimt und Zucker. Die Milch wird allein aufgekocht und zu den mit wenig Wasser verrührten Eigelb allmählich zugegossen, dann gibt man das Bier hinzu. Alles wird recht tüchtig miteinander verquirlt und gleich angerichtet. Man vermeide das Gerinnen der Eigelb.

Apfelsinenextrakt I zu Limonade.

Schale von 6 Apfelsinen,
1 l Wasser,
500 g Zucker,
15 g Weinsteinsäure.

Die dünn geschälten Apfelsinenschalen werden mit dem abgekochten, erkalteten Wasser übergossen, Zucker, Weinsteinsäure dazugegeben. Ab und zu rührt man um, bis der Zucker sich gelöst hat, dann läßt man zugedeckt 24 Stunden stehen gießt ab und füllt in Flaschen für Vorrat.

Apfelsinenextrakt II zu Limonade.

65 g sehr dünn geschälte Apfelsinenschale,
¼ l guter Spiritus,
1 l Wasser,
500 g Zucker,
30 g kristallisierte Zitronensäure.

Die dünn geschälten Apfelsinenschalen werden in kleine Würfel geschnitten, in eine Flasche gefüllt und der Spiritus heraufgegossen; nach 3 Wochen gießt man den Extrakt ab. Wasser, Zucker, Zitronensäure werden unter Schäumen klar gekocht, vom Feuer genommen und von dem Extrakt 1 Weinglas hinzugefügt. Dieses wird erkaltet in Flaschen gefüllt, gut verkorkt zum Gebrauch fortgestellt.

Apfelwein.

Die Äpfel, am besten die harten, weinsauren, werden gerieben, der gewonnene Brei bleibt 1—2 Tage stehen, dann wird er ausgepreßt. Nach dem Auspressen wird der Saft in ein reines, ausgeschwefeltes Faß (von Wein, Rum oder Spiritus) gegossen, in welches ein Kran eingepaßt ist, damit beim Abfüllen das Faß nicht gerührt werden darf. Auf einer Seite

des Fasses muß, wie bei Bierfässern, eine geräumige Öffnung sein, daß man zur Reinigung mit der Hand hindurchkommen kann. Das Faß mit dem Saft bringt man in einen Raum mit einer Temperatur von 10—12 Grad Wärme. Auf 20 l gibt man etwa ⅓ l Weingeist hinein, damit der Saft nicht umschlägt. In dem Raum dürfen weder Pökelfleisch noch Sauerkohl aufbewahrt werden. Das Faß wird fest hingelegt und das Spundloch mit einem Sandsäckchen belegt. Mitunter tritt gleich oder nach einigen Tagen die Gärung ein. Die erste Gärung dauert 4 bis 5 Wochen, während welcher das Faß stets spundvoll gehalten werden muß. Zu diesem Zweck behält man einige Flaschen Saft zum Nachfüllen zurück. Die Flaschenöffnung wird mit einem Mullappen bedeckt. Die über dem Spundloch sich bildende Schaummasse, bei recht starker Gärung sogar verhärtete Hefe, muß oft entfernt und das Spundloch mit einem leinenen Lappen gereinigt werden, sonst fault die Schaummasse und verdirbt den Wein.

Ist die erste Gärung beendet, nach etwa 4—5 Wochen, so füllt man den Wein in ein reines Gefäß ab; fängt er an trübe zu fließen, so gießt man diesen Rest in ein besonderes Gefäß und läßt ihn darin sich setzen und klären, um ihn später zum Nachfüllen zu verwenden. Das Faß wird nun gut gereinigt, nochmals geschwefelt, wieder mit dem Wein befüllt und der Wein gezuckert. Zu 30 l Saft werden 3—4 kg Zucker mit etwas Wasser klargekocht und in das Faß gegossen; sollte das Faß nicht spundvoll werden, so gieße man von dem inzwischen klar gewordenen Wein nach, oder noch besser alten Wein. Die zweite Gärung dauert bisweilen recht lange, mitunter bis zum Frühjahr. Das Spundloch wird mit einem frischen Sandsäckchen zugedeckt. Die Gärung kann dabei entweichen, der Sauerstoff der äußeren Luft nicht eindringen. Nach Vollendung der zweiten Gärung (wenn man mit dem Ohr am Spundloch kein Zischen und Platzen wahrnimmt, ist der Prozeß zu Ende) zieht man den Wein auf Flaschen, die gut verkorkt und verlackt werden; sie sind stehend im Keller aufzubewahren. Jetzt schon ist der Wein zu genießen, er wird aber mit der Zeit, wie Traubenweine, viel besser. Er bildet ein billiges und angenehmes Erfrischungsmittel.

Zum Ausschwefeln legt man das gereinigte Faß mit dem Spundloch nach unten auf zwei Klötze oder Stühle, stellt darunter ein altes Blech oder eine alte Schaufel mit glühenden Kohlen, darauf schüttet man eine Handvoll pulverisierten Schwefel, der Dampf dringt in das Faß und reinigt dasselbe.

Johannisbeerwein.

18 kg rote Johannisbeeren werden gewaschen, am besten abgestengelt, nach und nach in einer Schüssel gut zerdrückt und in Steintöpfe gefüllt. Nun läßt man sie 2—3 Tage gären, dann preßt man den Fruchtbrei durch ein Tuch oder eine Fruchtpresse. Man erhält etwa 11 l Saft, dazu nimmt man 11 kg Zucker, die mit reichlich Wasser aufgelöst sind. In ein sauberes Faß von etwa 32 l Inhalt wird der süße Saft gegossen, das Faß durch Wasser ganz voll gefüllt, dann bringt man es in einen Raum, in dem 10 bis 12 Grad Wärme sind, die Spundöffnung wird mit einem Mullläppchen bedeckt, das öfter ausgewaschen wird. Nach einiger Zeit beginnt die Gärung, die in einem untergestellten Gefäß aufgefangen werden kann. Die abgesonderte klare Flüssigkeit kann wiederholt eingefüllt werden, der Schaum muß täglich abgenommen und immer wieder Wasser nachgefüllt werden, damit das Faß voll ist. Hört das lebhafte Gären auf, setzt man den Gärspund luftdicht auf. Gegen Weihnachten ist die Gärung gewöhnlich beendet. Das Faß wird dann verspundet und nun muß der Wein etwa drei Monate ruhen. Im März kann man ihn auf Flaschen ziehen; man kann ihn auch in ein anderes Faß füllen, ihn vier Wochen liegen lassen und ihn dann an einem klaren Tage in sauber gespülte Flaschen füllen. Die Flaschen werden verkorkt und verlackt und stehend im Keller aufbewahrt. Der Bodensatz aus dem Fasse kann durchgegossen und zu Suppen verwendet werden. Der Wein wird durch längeres Liegen immer besser.

Süßmost.

Unter Süßmost versteht man ein gärungsloses hergestelltes Getränk, in dem ganz oder fast ganz die Bestandteile des frischen Obstes erhalten bleiben. In den Süßmosten sind Frucht- und Traubenzucker, Obstsäuren, Salze, auch Ergänzungsstoffe (Vitamine) und Duftstoffe enthalten. Der Wert des alkoholfreien Mosts besteht darin, daß er erfrischend und appetitanregend wirkt, daß er leicht verdaulich ist und die Verdauungsorgane anregt, und daß er zur Verbesserung des Geschmacks verschiedener Speisen (Salat, Kohlgerichte usw.) verwendet werden kann.

Süßmoste werden aus fast allen Früchten hergestellt, besonders aus Äpfeln und Trauben. Über die Gewinnung von Süßmost im Haushalt gibt die Hauptgeschäftsstelle für gärungslose Früchteverwertung Berlin-Dahlem, Werderstr. 16, Auskunft. Der Apparat zur Selbstherstellung ist ebenfalls von dort zu beziehen.

Das Einmachen.

Nahrungsmittel sind der Zersetzung ausgesetzt. Um sie für längere Zeit haltbar zu machen, werden sie eingemacht (konserviert).

Allgemeine Regeln.

Obst, Gemüse, Fleisch müssen von bester Beschaffenheit und tadellos frisch sein.

Größte Sauberkeit und Aufmerksamkeit sind bei der Zubereitung erforderlich.

Obst muß, mit Ausnahme von Himbeeren, schnell und vorsichtig gewaschen werden.

Äpfel und Birnen werden am besten nach dem Schälen gleich eingemacht, damit sie an der Luft nicht braun werden, oder man legt sie in kaltes Wasser mit Zusatz von Zitronensaft oder einigen Tropfen Essig, damit sie zart bleiben.

Gemüse müssen je nach Vorschrift vorbereitet werden.

Man benutze zum Einkochen dazu bestimmte oder mit Soda ausgekochte Geräte: Holzlöffel, silberne Löffel, Obstmesser, Sieb, Durchschlag, Schaumlöffel, Mulltuch, irdene oder gut emaillierte Kochtöpfe, Kupfer- oder Messingkessel. Aus einem Kupfer- oder Messingkessel muß das fertig gekochte Obst sofort ausgeschüttet werden, damit es nicht bitter und gesundheitsgefährlich wird. Die Gefäße müssen nach jedesmaligem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden.

Das Eingemachte wird in Gläser, Flaschen, Steintöpfe und Blechbüchsen gefüllt. Man bewahrt es an luftigem, kühlen, frostfreien Ort auf, der nicht dumpfig sein darf.

Das Eingemachte ist ab und zu nachzusehen und nötigenfalls noch einmal aufzukochen oder schnell zu verbrauchen.

Nahrungsmittel werden haltbar gemacht durch:

Abschluß der Luft,

Einwirken von starker Hitze (Sterilisieren),

Durch Zusatz von Zucker, Salz, Alkohol, Essig oder Weinsteinsäure und durch trocknen.

Zum Einmachen von Gurken und Früchten ist „Hengstenberg's Weinessig" unbedingt dem einfachen Essig vorzuziehen. Er ist ausgiebiger, gibt einen besseren Geschmack und ermöglicht größere Haltbarkeit.

Arten des Einmachens für Obst: Als ganze Früchte, Saft, Gelee, Marmeladen, in Dunst, im Weck,
für Gemüse: in Dunst, im Weck,
für Fleisch: im Weck.
Verschlüsse: Korke, Lack, Harz, Talg, Seidenpapier mit Eiweiß, Pergamentpapier, Cellophan, Wattepfropfen, Schweineblase, Deckel mit Gummiring.

Das Kochen des Zuckers zu den verschiedenen Graden.

Erster Grad: Zucker klar kochen. Der Zucker wird in Wasser gelöst, auf dem Feuer unter Rühren aufgekocht und geschäumt, bis er klar ist. Man nennt dieses den Zucker läutern oder klären. Zum Einkochen in Dunst und im Weck.

Zweiter Grad: Die Flüssigkeit muß weiter kochen, bis sie in Tropfen vom Löffel fällt. Zum Einkochen von Kompotts.

Dritter Grad: Zucker zur Fadenprobe kochen. Hat der Zucker noch einige Minuten weiter gekocht, so nimmt man einen Tropfen Zucker auf den Zeigefinger, drückt ihn gegen den Daumen, entfernt die Finger behutsam voneinander. Bildet der Zucker dann einen Faden, so ist der dritte Grad erreicht. Zum Einkochen von Früchten, die mit viel Zucker eingekocht werden.

Vierter Grad: Zucker zum Bruch kochen. Man läßt den Zucker auf lebhaftem Feuer weiterkochen, gibt 2 knappe Eßl. Stärkesirup hinzu oder 2 Eßl. Essig auf ½ kg Zucker. Die Zuckerlösung muß dicklich werden, hin und wieder pinselt man die Wand des Topfes mit Wasser ab, damit der Zucker nicht abstirbt. Man versucht nun mit einem Holzlöffel etwas Zuckerlösung in Eiswasser zu tauchen; läßt sich der Zucker leicht brechen und klebt nicht mehr, dann ist der Zucker zum Bruch gekocht. — Oder man kocht den Zucker gelblich, dann braucht man keine Probe zu machen. Man verwendet ihn zum Kochen von Bonbons, kandierten Nüssen, gesponnenem Zucker. Letzteren verwendet man zur Verzierung von Baiser-, Eistorten oder Eis.

Fünfter Grad: Zucker zu Karamel kochen. Der Zucker muß weiter kochen (ohne Stärkesirup), bis er bräunlich wird.

Das Einschwefeln der Früchte.

Die Früchte werden zu Kompott gekocht, wie es in den einzelnen Rezepten angegeben ist. Die sehr sauberen, nassen Gläser müssen einen umgebogenen Rand haben. In einem Topf

zündet man einen Schwefelfaden an, hält die zu schwefelnden Gläser darüber. Man legt ein Tuch leicht über das Glas und den Schwefeltopf, damit der Schwefeldampf nicht in das Gesicht kommt. Das Glas muß ganz mit weißem Dampf gefüllt sein, dann tut man das heiße Kompott, bis zweifingerbreit vom Rande mit reichlich Saft, hinein. Nun hängt man einen angezündeten Schwefelfaden in das Glas und läßt durch Ueberdecken eines Glases den Raum sich wieder mit weißem Dampf füllen. Von einer zweiten Person wird nun schnell die gewaschene, mit Salz abgeriebene, gut gewässerte, mit einem Tuch abgetrocknete Schweineblase überzogen und schnell fest verbunden und ringsherum beschnitten. Sind die Früchte gut eingeschwefelt, so zieht sich die Blase nach innen; geschieht das nicht, so muß noch einmal aufgemacht und geschwefelt werden. Die Gläser dürfen nur am trocknen Ort aufbewahrt werden, da sonst die Schweineblase weich wird.

Das Einmachen von Früchten und Gemüsen in Blechbüchsen und Flaschen.

Unumgänglich nötig ist zum Gelingen der durchaus luftdichte Verschluß, welcher bei Blechbüchsen durch Verlöten und bei Flaschen durch genau schließende Korke bewirkt wird. Man muß Gemüse und Früchte ganz frisch verwenden; Früchte und Gemüse müssen gar sein.

Die Blechbüchsen müssen von gut verzinntem Eisenblech sein und verlötet werden. Man füllt die vorbereiteten Gemüse oder Früchte soweit ein, daß zwischen Früchten und Deckel 1 cm Zwischenraum bleibt.

Die verlöteten Blechbüchsen werden aufrecht nebeneinander in einen passenden Topf gestellt und soviel kochendes Wasser übergegossen, daß es etwa zweifingerbreit über den Büchsen steht, dann setzt man den Topf auf das Feuer. Wenn auf der Oberfläche des Wassers sich an einer Stelle ununterbrochen Bläschen zeigen, dann ist das ein Zeichen dafür, daß eine Büchse eine Öffnung hat. Man merkt sich genau die Stelle, nimmt die Büchse heraus und verlötet die Öffnung. Hat man sich überzeugt, daß alle Büchsen luftdicht sind, bedeckt man den Topf mit einem Deckel und läßt das Wasser so lange kochen, wie es in den einzelnen Rezepten angegeben ist. Verdampft das Wasser, muß kochendes Wasser zugegossen werden. Man muß mehrmals nachsehen, ob eine Büchse undicht geworden ist. Haben die Büchsen lange genug gekocht, nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser; erneuert es oft, damit dieselben schnell

abkühlen. Die Büchsen müssen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Ist der Deckel der Büchsen etwas nach innen eingedrückt, so sind sie gut, ist der Deckel nach außen gewölbt, so ist das ein Zeichen, daß der Inhalt schlecht ist.

Die Flaschen füllt man soweit, daß zwischen Inhalt und Korken 3 cm Zwischenraum bleibt. Die vorbereiteten Korken werden mit einer Pfropfmaschine oder mit einem Holzhammer in den Flaschenhals getrieben. Man verbindet die Flaschen mit Bindfaden, stellt sie in einen Kochtopf, der so hoch wie die Flaschen ist und mit Heu oder Holzwolle ausgelegt sein muß und gießt soviel kaltes Wasser ein, daß es bis zur Hälfte des Flaschenhalses steht, dann setzt man den Topf auf das Feuer. Das Wasser muß aufkochen und dann langsam ¾ bis 1 Stunde kochen, es kommt auf die Größe der Flaschen an. Der Topf wird vom Feuer genommen, die Flaschen aus dem Wasser genommen, gut abgetrocknet und gut verlackt.

Das Eindünsten der Früchte und Gemüse in Flaschen.

Darunter versteht man folgendes Verfahren: Rohe Früchte werden ohne Zucker oder mit geläutertem Zucker übergossen, in Flaschen gefüllt. Die Flaschen verkorkt und verbindet man, setzt sie in einen Kochtopf, der mit Heu ausgelegt ist, und gießt kaltes Wasser auf, daß es bis an den Hals der Flaschen reicht und kocht die Flaschen so lange, wie es in den einzelnen Rezepten angegeben ist. Die Flaschen werden nach dem Kochen verlackt. Flaschen von ½ kg Inhalt kochen 20 Minuten, Flaschen von 1 kg Inhalt kochen 30 Minuten.

Von Gemüsen dünstet man auf diese Weise Schneidebohnen und Erbsen ein. Näheres sagen die betreffenden Rezepte.

Das Einfüllen des Eingemachten.

Das Eingemachte füllt man in Töpfe, Gläser und Flaschen, die gut gereinigt und keimfrei gemacht sind, indem man sie trocken mit Rum ausspült oder naß schwefelt oder vorsichtig im heißen Ofen trocknet.

Um das Platzen der Gläser beim Einfüllen der heißen Früchte oder Gelees zu verhindern, stellt man die Gläser auf ein angefeuchtetes Tuch, welches man bis zur halben Höhe um die Gläser herumschlägt oder indem man die Gläser auf die Herdplatte stellt.

Der Verschluß.

Die Haltbarkeit des Eingemachten hängt von einem luftdichten Verschluß ab. Das Eingemachte kann entweder heiß oder nach dem Erkalten verschlossen werden. Flaschen schließt man mit Korken, die verlackt werden. Nur die mit Weinstein eingemachten Säfte werden mit einem Mullläppchen verbunden oder aufgekocht, verkorkt, verlackt.

Die Korke werden in heißem Wasser geweicht, abgetrocknet und in Rum getaucht.

Das in Zucker Eingemachte oder Gelee wird in Töpfe oder Gläser gefüllt, mit einem passend geschnittenen weißen Papierblättchen, das in Rum getaucht ist, belegt und mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden. Statt Pergamentpapier kann man Cellophan oder 3—4 Blättchen Seidenpapier verwenden, die man mit Eiweiß bestreicht, nacheinander über das Glas legt und nach außen um den Rand drückt. Dazu muß das Eingemachte kalt sein. Ein sehr guter, aber teurerer Verschluß ist Schweineblase. Sie wird gewaschen, mit Salz abgerieben und einige Stunden gewässert, mit einem Tuch abgetrocknet und fest umgebunden.

Marmeladen, Pflaumenkreide (Pflaumenmus), Preißelbeeren kann man nach dem Erkalten mit einem in Rum getauchten Papier belegen und mit Pergamentpapier verbinden.

Aufbewahrung des Eingemachten.

Das Eingemachte ist mit Inhaltsbezeichnung und Jahreszahl zu versehen.

Das Eingemachte muß an einem trocknen, frostfreien, dunkeln, luftigen, kühlen Ort aufbewahrt werden. Eingemachtes in Flaschen muß aufrecht gestellt werden. Dumpfe Schränke und übler Geruch lassen das Eingemachte verderben.

Gewinnung der Fruchtsäfte.

Der Saft wird den Früchten auf verschiedene Art entzogen. Die Früchte, wie Johannis- und Himbeeren, werden in einem irdenen Topf zerdrückt und in ein kochendes Wasserbad gestellt, bis sie heiß sind, oder sie werden gleich in einem Kochgefäß zerdrückt und heiß gemacht. Früchte, wie Äpfel, Stachelbeeren, Blaubeeren, Quitten werden mit Wasser weich gekocht.

Der betreffende Fruchtbrei wird auf ein Haarsieb geschüttet, welches mit einem Mulltuch ausgelegt ist. Den Saft läßt man ablaufen, ohne den Brei zu drücken. Man kann das Mulltuch auch an die vier Beine eines umgekehrten Stuhles binden und den Saft in eine untergestellte Schale ablaufen lassen.

Von Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren kann der Saft durch eine Fruchtpresse oder einen Leinenbeutel ausgepreßt werden.

Der gewonnene Saft wird mit oder ohne Zucker eingekocht und auch zu Gelee verwendet.

Der Saft von Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren kann auch durch Zusatz von Wasser und Weinsteinsäure gewonnen werden. Der Weinsteinsaft wird mit dem Zucker eine Stunde gerührt.

Das Kochen von Gelees.

Zu Gelees wird der Fruchtsaft mit dem Zucker aufgekocht, einmal der Schaum abgenommen, dann auf nicht zu schwachem Feuer so lange gekocht, wie in den Rezepten angegeben ist. Man macht die Probe, ob das Gelee gut ist, indem man einen Tropfen auf einen kalten Teller gibt, derselbe muß dann stehen bleiben. Nun hebt man den Schaum vorsichtig vom Rande aus ab. Der Schaum kann zum Süßen von Obstsuppen verwendet werden. Das Kochen der Gelees erfordert große Aufmerksamkeit, da eine bestimmte Zeitdauer nicht angegeben werden kann. Sollte ein Gelee zu dünn gekocht sein, so wird es durch längeres Kochen nicht mehr steif. Man nehme nicht zu große Gläser zu Gelees. Die Gelees werden nach dem Erkalten verbunden.

Wenn das Gelee etwas zu weich ist, ist es gut, die Gläser einige Tage in einem mäßig warmen Ofen stehen zu lassen.

Die Frischhaltung

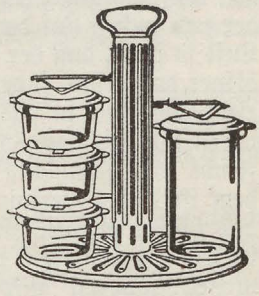
aller Nahrungsmittel mit den Einkochapparaten, Konservengläsern und Gummiringen der Firma Weck, Öflingen.

Das seit einigen Jahren bekannt gewordene Verfahren, Nahrungsmittel wie Früchte, Gemüse, Fleisch usw. in dem Sterilisierungsapparat, Marke Weck, einzukochen und lange frisch zu erhalten, kann nur empfohlen werden, ganz besonders

für ländliche Hauswirtschaft. In jedem größeren Orte sind Verkaufsstellen der Firma Weck, Öflingen. Anweisungen und Rezepte werden zugegeben.

Wenn wir über die Kunst des Einmachens schreiben, dürfen wir, um uns den Vorwurf der Unvollständigkeit zu ersparen, nicht unterlassen, auf ein in neuerer Zeit bekannt gewordenes und in wenigen Jahren über die ganze Erde verbreitetes Verfahren besonders aufmerksam zu machen. Wir meinen die Einrichtungen zur „Frischhaltung aller Nahrungsmittel" von der Firma Weck u. Co., Öflingen (Baden). Das Verfahren wirkt so sicher konservierend, daß man es nicht genug empfehlen kann. Eine ausführliche Beschreibung gestattet uns

Der Sterilisiertopf.



Der Sterilisierapparat.

(Marke Weck.)

der in diesem Buche zur Verfügung stehende Raum allerdings nicht. Doch möchten wir kurz mitteilen, daß das Verfahren auf der Anwendung des von dem Franzosen Appert um 1810 aufgestellten Erfahrungsgrundsatzes beruht, daß erhitzte Nahrungsmittel unter Luftabschluß aufbewahrt sich halten, und des bekannten Naturgesetzes, daß Körper sich beim Erhitzen ausdehnen und beim Erkalten wieder zusammenziehen.

Die Nahrungsmittel werden bei diesem Verfahren in Gläser getan, deren oberer Rand glatt abgeschliffen ist. Auf diesen Rand wird ein Gummiring gelegt und darauf ein Glasdeckel, dessen Rand ebenfalls glatt abgeschliffen ist. Das so vorbereitete Glas wird auf den Apparat unter Federdruck gestellt und der Apparat in das Wasser des Sterilisiertopfes, dessen Deckel eine Öffnung hat zum Einstellen des Thermometers, gesetzt. Jetzt wird das Wasser erhitzt bis auf einen

für den betreffenden Glasinhalt bestimmten Grad, welche Temperatur man dann eine gewisse Zeit auf den Inhalt einwirken läßt. Dann nimmt man den Apparat mit den Gläsern aus dem Wasser und läßt sie abkühlen, worauf man die Gläser unter dem Federdruck wegnehmen kann, da dieselben nunmehr luftdicht abgeschlossen sind.

Die Erhitzung hatte den Zweck, etwa dem Inhalte anhaftende, das Verderben desselben verursachende Keime, Sporen, Bakterien zu töten. Gleichzeitig dehnte sich aber auch der Inhalt aus. Bei dem Erkalten zog letzterer sich wieder zusammen, wodurch bewirkt wurde, daß oberhalb des Inhaltes im Glase sich ein luftverdünnter Raum gebildet, da der Federdruck den Deckel so fest auf Gummiring und Glas drückte, daß die beim Erhitzen ausgetretene Luft nicht wieder in das Glas eindringen konnte. Nachdem nun der Federdruck aufgehoben ist, wirkt der von außen auf den Deckel lastende atmosphärische Druck der Luft so stark, daß der Deckel nicht abgehoben werden kann. Man öffnet das Glas, indem man an einem Ohr des Gummiringes zieht, bis Luft in das Glas eindringen kann. Auf diese Weise lassen sich Nahrungsmittel wie Gemüse, Obst, Früchte, Fleisch, Fische usw. jahrelang frisch und gebrauchsfähig erhalten. Zudem ist dieses Verfahren auch noch billiger und sparsamer als das bisher geübte, die Früchte usw. in starken Zuckerlösungen in Töpfe einzulegen, weil der Zucker nicht als Konservierungsmittel, sondern nur zur Geschmacksverbesserung dient, und dementsprechend in geringeren Mengen zur Verwendung kommen kann. Dabei behalten die Nahrungsmittel auch noch ihren eigenen Geschmack und ihr Aroma in voller Güte, was bei dem alten Verfahren ausgeschlossen ist.

Früchte in Gläsern von Weck.

Man kocht die Zuckerlösung und schäumt sie aus. Zu einem Glas rechnet man ⅓ des Glasinhalts Zuckerlösung — auf 1 l Wasser 400 bis 500 g Zucker.

Die Früchte werden nicht vorgekocht, sie werden fest bis zum Rand des Glases eingefüllt, weil die Früchte durch die Hitze zusammenfallen. Die Zuckerlösung wird kalt oder heiß übergegossen bis 1—2 cm vom äußeren Rande des Glases. Die Gläser werden nach Vorschrift verschlossen und sterilisiert.

Wird die Zuckerlösung kalt aufgefüllt, setzt man die Gläser mit kaltem Wasser in den Wecktopf.

Wird die Zuckerlösung heiß aufgefüllt und die Gläser gleich aufgesetzt, dann muß das Wasser im Wecktopf etwas warm sein. Der Unterschied der Temperatur zwischen dem Inhalt der Gläser und dem Wasser im Wecktopf darf nicht zu groß sein.

Die Früchte können auch ohne Zuckerlösung haltbar gemacht werden, indem man sie mit Zucker durchstreut, einige Stunden stehen läßt, dann mit dem Saft einfüllt und nach Vorschrift sterilisiert.

Das Wasser muß beim Sterilisieren recht langsam erhitzt werden.

Die Dauer des Sterilisierens richtet sich nach Art der Früchte und nach der Höhe und Weite der Gläser.

Das Reinigen der Gläser, Deckel, Ringe.

Gläser, Deckel, Gummiringe müssen von tadelloser Beschaffenheit sein. Die Ringe werden nach dem Gebrauch gereinigt und flach liegend aufbewahrt.

Die Gläser und Deckel werden in heißer Sodalösung mit einer Bürste gewaschen, dann in kaltem Wasser gut gespült, zum Ablaufen umgekehrt hingestellt, sie werden nicht ausgetrocknet.

Die Gummiringe werden in warmer Sodalösung gewaschen, mehrmals kalt gespült, auf ein trockenes Leinentuch gelegt, das Tuch übergeschlagen zum Trocknen; sie sollen nicht gerieben werden. Die Ringe werden trocken auf das Glas gelegt.

Nach dem Einfüllen des Inhalts werden die Ränder der Gläser, wenn sie nicht sauber geblieben sind, mit einem in heißes Wasser getauchten Leinentuch abgerieben.

Erdbeeren in Gläsern von Weck I.

500 g Erdbeeren,	Rum oder Arrak,
¼ l Wasser,	Rote Speisenfarbe,
300 g Zucker,	etwas Zitronensaft.

Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert und zum Abkühlen hingestellt. Die Erdbeeren werden einzeln in Arrak oder Rum gespült, der Kelch mit dem Stiel wird vorsichtig abgeschnitten, damit der Saft nicht ausfließt. Der Zucker wird mit wenig roter Speisenfarbe gefärbt. Die Erdbeeren werden in die Zuckerlösung gelegt, etwas Zitronensaft dazugegeben und auf schwachem Feuer langsam bis zum Kochen gebracht. Die Erdbeeren müssen in dem Saft abkühlen, dann in Gläser gefüllt

werden, der Saft muß die Erdbeeren gut bedecken, sie werden nach Vorschrift geschlossen, langsam auf 75 Grad erhitzt und ¼ Stunde sterilisiert.

Erdbeeren in Gläsern von Weck II.

Von reifen Erdbeeren werden die Kelche mit den Stielen vorsichtig abgeschnitten, dann werden die Früchte gut gewaschen, fest in die Gläser gefüllt und mit der heißen Zuckerlösung übergossen, auf 1 l Wasser 400 g Zucker. Die Gläser werden nach Vorschrift geschlossen, langsam auf 80 Grad erhitzt, 20—30 Minuten sterilisiert.

Erdbeeren mit Zuckerzugabe: auf 500 g Erdbeeren 125 g Zucker. Die vorbereiteten Früchte werden auf einer flachen Schüssel eingezuckert, bleiben an kühlem Ort bis zum nächsten Tage stehen. Dann werden sie in die Gläser gefüllt und wie vorher sterilisiert.

Stachelbeeren in Gläsern von Weck.

Die vorbereiteten Stachelbeeren werden mit einer Stopfnadel mehrmals durchstochen und recht fest in die vorbereiteten Gläser gefüllt. Die heiße Zuckerlösung, auf 1 l Wasser 600 g Zucker, wird übergegossen, nach Vorschrift verschlossen und langsam auf 80 Grad erhitzt und 20—30 Minuten sterilisiert.

Rhabarber in Gläsern von Weck.

Der geschälte Rhabarber wird in 1½ cm lange Stücke geschnitten, in der Zuckerlösung 2 Minuten gebrüht, erkaltet, fest in die Gläser gefüllt, mit der heißen Zuckerlösung übergossen, nach Vorschrift geschlossen und bei 80 Grad 20 Minuten sterilisiert. Der rote Rhabarber ist am besten, wird nicht geschält.

Kirschen oder Mirabellen in Gläsern von Weck.

Die gewaschenen Kirschen befreit man von den Stielen, füllt sie fest in die Gläser, übergießt sie mit der kalten Zuckerlösung, für süße Kirschen auf 1 l Wasser 300 g Zucker, für saure Kirschen (Bierkirschen) auf 1 l Wasser 5—600 g Zucker. Dann werden sie bei 80 Grad in 20—30 Minuten sterilisiert.

Himbeeren oder Brombeeren in Gläsern von Weck.

Große Himbeeren werden ungewaschen dicht in die Gläser gefüllt und weiter mit Zuckerlösung oder mit Zuckerzugabe bereitet wie Erdbeeren. Zu 500 g Brombeeren 250 g Zucker.

Blaubeeren (Heidelbeeren) in Gläsern von Weck.

Die Blaubeeren werden verlesen, gewaschen, müssen abtropfen. Sie bleiben über Nacht in einer Schüssel mit Zucker gemischt — auf 500 g Beeren 150—200 g Zucker — an kühlem Ort stehen. Am nächsten Tage werden sie eingefüllt, geschlossen, auf 80 Grad langsam erhitzt und 20—30 Minuten sterilisiert.

Pfirsiche in Gläsern von Weck.

Die Pfirsiche werden gewaschen, die Haut wird abgezogen, sie können ganz oder geteilt eingeweckt werden. Die Früchte werden, mit der runden Seite nach außen, fest in die Gläser gefüllt, mit der kalten Zuckerlösung übergossen und nach Vorschrift sterilisiert. Man kann auf 500 g Früchte 5 abgezogene Kerne dazwischen legen. Zuckerlösung: auf 1 l Wasser 500 g Zucker.

Ganze Früchte werden langsam auf 80 Grad erhitzt und 25—30 Minuten sterilisiert.

Halbe Früchte werden langsam auf 80 Grad erhitzt und 20—25 Minuten sterilisiert.

Aprikosen in Gläsern von Weck.

Die Aprikosen werden gewaschen, mit einem Durchschlag einen Augenblick in kochendes, dann in kaltes Wasser getaucht, die Haut wird abgezogen. Weitere Zubereitung wie bei Pfirsichen.

Reineclauden in Gläsern von Weck.

Die Früchte werden gewaschen, gespickt, weiter bereitet wie Pfirsiche. Die Reineclauden müssen sehr langsam auf 80 Grad erhitzt und 25—30 Minuten sterilisiert werden.

Birnen in Gläsern von Weck.

Die Birnen werden geschält, die großen geteilt, das Kernhaus entfernt. Man legt die Birnen mit der gewölbten Seite nach außen in die Gläser, füllt die kalte Zuckerlösung — auf 1 l Wasser 400 g Zucker — über, verschließt und erhitzt langsam auf 90 Grad und sterilisiert 25—30 Minuten.

Birnen in Zuckeressiglösung: auf ½ l Wasser, ½ l Hengstenbergs Weinessig, 600 g Zucker. — Diese Lösung wird kalt über die Birnen gegossen und weiter bereitet wie vorher.

Äpfel in Gläsern von Weck.

Die geschälten Äpfel werden in Hälften oder Viertel geteilt, das Kernhaus entfernt, in Gläser gelegt, mit der kalten Zuckerlösung — auf 1 l Wasser 400 g Zucker — übergossen und bei 80 Grad in 20—25 Minuten sterilisiert.

Hagebutten in Gläsern von Weck.

Die vorbereiteten Hagebutten füllt man in die Gläser, übergießt sie mit einer Zuckeressiglösung: auf ½ l Wasser, ½ l Hengstenbergs Weinessig, 750 g Zucker. Man sterilisiert bei 80 Grad 20 bis 30 Minuten.

Pflaumen in Gläsern von Weck.

Pflaumen können ungeschält und dann gespickt oder geschält (wie Aprikosen) eingekocht werden. Eine Zuckerlösung — auf 1 l Wasser 500 g Zucker — wird kalt auf die Früchte gegossen, nach Vorschrift sterilisiert, wie die Pfirsiche.

Pflaumen mit Zuckerzugabe. Die vorbereiteten Pflaumen können entsteint in die Gläser gelegt und Zucker dazwischen gestreut werden. Auf 500 g Früchte — 125 g Zucker. Die Pflaumen werden sehr langsam auf 80 Grad erhitzt und 25—30 Minuten sterilisiert.

Pflaumen ohne Zucker zum Kuchenbelag (Pflaumenkuchen). Die Pflaumen werden gewaschen, in Hälften geteil, in Gläser gefüllt, langsam auf 80 Grad erhitzt, in 25 bis 30 Minuten sterilisiert.

Kompott oder Mus in Gläsern von Weck.

Man bereitet nach den Rezepten von den betreffenden Früchten ein Kompott oder Mus, füllt es heiß in die Gläser, läßt es offen erkalten, verschließt nach Vorschrift und sterilisiert bei 90 Grad in 25—30 Minuten.

Wenn der Inhalt heiß eingefüllt wird, muß man die Gläser auf ein mehrfach zusammengelegtes, feuchtes Tuch stellen.

Gemüse in Gläsern von Weck.

Man verwende nur das beste und vollkommen frische Gemüse. Dasselbe wird geputzt, gewaschen, es bleibt ganz oder wird in Stifte oder Scheiben geschnitten. Man rechnet für ein Glas ⅓ des Inhalts Salzlösung von 1 l Wasser und 10 g Salz. Das Gemüse wird in das kochende Salzwasser gegeben und in

offenem Gefäß aufgekocht. Das Gemüse wird heiß eingefüllt, mit dem Kochwasser übergossen und nach Vorschrift sterilisiert.

Mohrrüben, Kohlrabi, Bohnen in Gläsern von Weck.

Die Gemüse werden nach Vorschrift zubereitet und bei 98 Grad in 60—90 Minuten, je nach Größe der Gläser sterilisiert.

Erbsen in Gläsern von Weck.

Die jungen Erbsen werden gewaschen, müssen abtropfen, man kocht sie in der Salzlösung halb weich und verfährt weiter nach Vorschrift und sterilisiert bei 98 Grad in 60 Minuten.

Blumenkohl, Rosenkohl in Gläsern von Weck.

Der Kohl wird vorbereitet, in kochende Salzlösung gelegt, aufgekocht, heiß in die Gläser gefüllt, die auf ein mehrfach zusammengelegtes, feuchtes Tuch gestellt sind, mit dem Kochwasser bei 98 Grad in 60 Minuten sterilisiert.

Spargel in Gläsern von Weck.

Die Spargel sollen möglichst von gleicher Stärke sein, sie werden geschält, gewaschen, gleich lang geschnitten. Sie werden mit den Köpfen nach oben in die Gläser gefüllt, auf ein mehrfach zusammengelegtes, feuchtes Tuch gestellt und kochendheißes, ungesalzenes Wasser übergegossen, nach Vorschrift verschlossen und Gläser von 1 l Inhalt bei 90 Grad in 90 Minuten, größere Gläser in 100 Minuten sterilisiert.

Ganze Tomaten in Gläsern von Weck.

Die Tomaten werden gewaschen, in Gläser gefüllt, kalte Salzlösung übergegossen, nach Vorschrift verschlossen, langsam auf 80 Grad erhitzt und in 30—40 Minuten sterilisiert.

Pilze in Gläsern von Weck.

Die Pilze müssen möglichst jung und durchaus frisch sein. Sie werden nach Vorschrift vorbereitet und in gut emailliertem Topf 10 Minuten gekocht.

Bitterpilze, wie Reizker, müssen mit kochendem Wasser übergossen und gewaschen werden, dann werden sie gekocht, die bittere Brühe wird fortgegossen, in Gläser gefüllt, kochendes, leicht gesalzenes Wasser übergegossen.

Die andern Pilze werden in wenig kochendes Wasser gegeben und 10 Minuten in offenem Topf gekocht. Dann füllt man sie mit einem Schaumlöffel in die Gläser, die auf nassen, mehrfach zusammengelegten Tüchern stehen, die bis 2 cm unter dem Rand herum gelegt werden. — Die Brühe im Topf salzt man leicht, kocht sie noch ein paar Minuten, gießt sie durch ein nasses Tuch oder ein feines Sieb in einen Topf, läßt den schleimigen Rest zurück. Man füllt die Brühe über die Pilze, daß sie mit diesen gleich steht. Die Gläser werden verschlossen und bei 98 Grad in 60—90 Minuten sterilisiert, je nach Größe der Gläser.

Steinpilze, Pfefferlinge in Gläsern von Weck.

Die Steinpilze werden vorbereitet, siehe: Steinpilze. Die Pfefferlinge werden verlesen, die Stiele beschnitten, gewaschen. Die weitere Zubereitung nach Vorschrift.

Champignons in Gläsern von Weck.

Die Pilze werden gut gewaschen, die kleinen und großen gesondert. Von den kleinen Champignons werden die Stiele etwas beschnitten, die Pilze mit Wasser gebürstet und in schwaches Zitronen- oder Essigwasser gelegt, damit sie zart bleiben. Bei den großen Pilzen wird der Stiel abgeschnitten, die Haut vom Hut — vom Rande nach der Mitte — abgezogen. Die Pilze werden durchgeschnitten, die Lamellen entfernt. Man achte auf Würmer. — Die Champignons werden weiter nach Vorschrift zubereitet.

Morcheln in Gläsern von Weck.

Die Pilze, siehe: Morcheln vorbereiten, werden in reichlich kaltem Wasser unter Rühren mit einem Schaumlöffel bis zum Kochen gebracht, dann werden sie herausgenommen, gewaschen, die Stiele beschnitten. Die Morcheln werden weiter nach Vorschrift zubereitet.

Fleisch in Gläsern von Weck.

Das Sterilisieren von Fleischspeisen ist schwieriger als das von Obst und Gemüse. — Für Anwendung des Verfahrens ist die Anschaffung eines Sterilisierlehrbuches von Weck: „Koche auf Vorrat", notwendig.

Das Einmachen.

Stachelbeeren in Flaschen I.

Unreife Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüten befreit, mit einem Tuch gut abgerieben, dann fest in naß geschwefelte Flaschen gefüllt. Die Flaschen setzt man in einen Kochtopf, der mit Heu ausgelegt ist, füllt bis zur Höhe des Flaschenhalses kaltes Wasser auf und läßt einmal aufkochen, nimmt die Flaschen heraus, schüttelt die Flaschen tüchtig, der hierdurch entstehende leere Raum muß wieder mit Stachelbeeren gefüllt werden, die man einer der gekochten Flaschen entnimmt. Man korkt und verlackt oder verharzt die Flaschen. Beim Gebrauch werden die Stachelbeeren wie frische behandelt.

Stachelbeeren in Flaschen II.

Unreife Stachelbeeren werden vorbereitet, mit einem Tuch abgerieben, gebrüht, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann werden sie mit einem Schaumlöffel auf eine Schale zum Abkühlen gegeben, in geschwefelte Flaschen gefüllt und auch von oben geschwefelt, schnell verkorkt und verlackt.

Stachelbeersaft.

2½ kg Stachelbeeren,	1 l Saft,
3½ l Wasser,	500 g Zucker.

Reife oder unreife Stachelbeeren werden vorbereitet, gewaschen und mit dem Wasser gut verkocht, siehe: Gewinnung der Fruchtsäfte. Der gewonnene Saft wird gemessen und mit dem Zucker unter Schäumen 15 Minuten gekocht. Der Saft kann heiß oder kalt in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt werden.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Stachelbeergelee.

2½ kg Stachelbeeren,	½ l Saft,
2½ l Wasser,	500 g Zucker.

Die Stachelbeeren müssen ausgewachsen, aber unreif sein, sie werden vorbereitet, gewaschen, mit dem Wasser gut verkocht, siehe: Gewinnung der Fruchtsäfte. Der gewonnene Saft wird gemessen und mit dem nötigen Zucker aufgekocht, einmal der Schaum abgenommen, dann auf nicht zu schwachem Feuer etwa ½ bis ¾ Stunde gekocht. Das Gelee ist gut, wenn ein Tropfen auf einem Teller stehen bleibt. Nun hebt man noch einmal den Schaum vorsichtig vom Rande aus ab.

Der Schaum kann zum Süßen von Obstsuppen verwendet werden. Man füllt das Gelee in Gläser, die man auf ein nasses Tuch stellt, um das Platzen zu verhindern. Nach dem Erkalten legt man ein Rumpapier über und verbindet die Gläser mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Siehe: Restverwendung von Früchten.

Geschwefelte Stachelbeeren.

500 g Stachelbeeren,
200 g Zucker,
1 Messersp. doppeltkohlensaures Natron,
knapp ¼ l Wasser.

Die Stachelbeeren werden gewaschen, von Blüten und Stielen befreit und gewogen. Der Zucker wird mit dem Wasser klar gekocht, die Früchte und Natron werden hineingeschüttet und gekocht, bis sie weich sind. Das weitere Verfahren siehe: Das Einschwefeln der Früchte.

Stachelbeeren in Zucker zur Verzierung.

¼ l Wasser,
⅜ l Weingeist,
1½ l Kirschblätter,
500 g Stachelbeeren,
500 g Zucker.

Die Stachelbeeren werden vorbereitet. An der Blütenseite wird ein Stückchen abgeschnitten und mit einer Haarnadel die Kerne entfernt, die Stachelbeeren wäscht man und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen.

Am Tage, bevor man die Stachelbeeren einmachen will, werden die gewaschenen Kirschblätter gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben, mit dem Weingeist übergossen und verbunden. Am nächsten Tage gießt man den Weingeist über ein Sieb. Die Stachelbeeren werden mit dem Weingeist auf geschlossenem Feuer langsam etwa ¼ Stunde gebrüht, bis sie halb weich sind. Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und bleiben nachtüber stehen. Den nächsten Tag läßt man die Stachelbeeren gut abtropfen. Der Zucker wird bis zum Fadenziehen (3ter Grad) gekocht und die Stachelbeeren vorsichtig noch einige Minuten gekocht. Dann gibt man die Stachelbeeren in eine Schüssel, läßt sie unter Schütteln erkalten, füllt sie in die vorbereiteten Gläser und verbindet sie gleich mit Schweineblase.

Rhabarber.

500 g vorbereit. Rhabarber,
300 g Zucker,
⅛ l Wasser,
1 Messerspitze Salicylsäure.

Der gewaschene, abgezogene Rhabarber wird in etwa 1½ cm lange Stücke geschnitten. Der Zucker wird mit dem Wasser zum 2. Grad gekocht, der Rhabarber darin langsam in 3—5 Minuten gar gebrüht, herausgenommen, in ein Glas oder einen Steintopf gelegt. Der zum 3. Grad gekochte Saft wird über den Rhabarber gegossen, nach dem Erkalten wird Pergamentpapier übergelegt, die Salicylsäure übergestreut und nach Vorschrift verbunden. — Gut haltbar. Der rote Rhabarber ist am besten im Geschmack und braucht nicht geschält zu werden.

Rhabarber eingeschwefelt.

500 g vorbereit. Rhabarber,
150 g Zucker,
1 Messerspitze doppeltkohlensaures Natron,
knapp ¼ l Wasser.

Der Rhabarber wird in etwa 1½ cm lange Stücke geschnitten. Die Stücke werden in dem geklärten Zucker nach und nach gar gebrüht. Die Stücke müssen ganz bleiben. Weiteres Verfahren siehe: Das Einschwefeln der Früchte.

Rhabarbermarmelade: 1 kg Rhabarberstiele, 600 g Zucker. Der Rhabarber wird durch die Fleischmaschine getrieben, mit dem Zucker gemischt, zu nötiger Dicke eingekocht und eingeschwefelt.

Rhabarber in Flaschen ohne Zucker.

Der Rhabarber wird in etwa 1½ cm lange Stücke geschnitten, die man roh in geschwefelte Flaschen unter Schütteln fest einfüllt, verkorkt, verlackt.

Die Rhabarberstücke können auch mit wenig Wasser aufgekocht und wie vorher in geschwefelte Flaschen gefüllt werden.

Kompott von Stachel- und Johannisbeeren.

375 g reife Stachelbeeren,
375 g Johannisbeeren,
1 kg Zucker,
¼ l Wasser,
1½ g Salicylsäure.

Die Stachelbeeren werden vorbereitet, die Johannisbeeren werden gewaschen, von den Stielen gepflückt. Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, dann schüttet man die Früchte hinein und kocht sie unter beständigem Rühren langsam ½ bis ¾ Stunde zu einem nicht zu steifen Kompott. Ist das Kompott

fertig, rührt man die Salicylsäure gut durch, füllt das Kompott in Gläser, legt, wenn es kalt ist, ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Erdbeeren in Zucker I.

500 g Erdbeeren,
500 g Zucker,
knapp ¼ l Wasser,
rote Speisenfarbe.

Recht große Gartenerdbeeren werden von den Stielen befreit, dann wäscht man sie schnell ab und läßt sie abtropfen. Der Zucker wird geläutert. Da die Erdbeeren die Farbe verlieren, muß man den Zucker mit etwas roter Speisenfarbe färben oder statt dessen Zitronensaft dazu geben und ihn kochend über die Erdbeeren gießen, dann läßt man diese mit Papier bedeckt stehen. Am nächsten Tage läßt man die Erdbeeren mit dem Zucker zusammen einmal aufkochen, schäumt gut ab, nimmt die Früchte mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker noch etwas ein und gießt ihn kochend über die Erdbeeren. Am dritten Tage gießt man die Erdbeeren auf ein Sieb, kocht den Zucker unter Schäumen bis zum dritten Grade, läßt die Erdbeeren einmal darin aufkochen, nimmt sie vom Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rütteln des Kessels etwas abkühlen, füllt sie in Gläser. Erkaltet, legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit Schweineblase.

Erdbeeren in Zucker II.

500 g Erdbeeren,
500 g Puderzucker.

Die Erdbeeren werden mit Puderzucker schichtweise in eine irdene Pfanne getan und müssen 24 Stunden stehen. Dann werden die Erdbeeren langsam zum Kochen gebracht und müssen einigemal aufwallen; so gut es geht, werden sie geschäumt und bleiben bis zum nächsten Tage stehen. Die Erdbeeren werden in weithalsige Flaschen gefüllt, die man mit Korken verschließt, welche mit Bindfaden verbunden werden. Die Gläser werden in ein Gefäß gestellt, das mit Heu ausgelegt ist, mit kaltem Wasser aufgesetzt und zum Kochen gebracht; die Gläser müssen dann im Wasser abkühlen. Die Korke müssen verlackt werden.

Erdbeeren mit Blaubeeren.

500 g Erdbeeren,
500 g Blaubeeren,
500 g Zucker.

Die Früchte werden gut gewaschen. Zuerst läßt man die Blaubeeren mit dem Zucker eine Weile kochen, dann schüttet man die Erdbeeren dazu und läßt beides nicht zu fest einkochen.

Heiß füllt man die Früchte in Gläser; nachdem sie erkaltet sind, legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Erdbeersaft I.

3½ kg Erdbeeren, | 2½ kg Puderzucker.

Auf die Erdbeeren schüttet man den Zucker, läßt sie zwölf Stunden stehen, rührt inzwischen öfter mit einem silbernen Löffel um. Danach füllt man das Ganze in ein leinenes Säckchen und läßt den Saft in 24 Stunden abtropfen. Der Saft wird in Flaschen gefüllt, die mit Rum ausgespült sind, verkorkt und verlackt. Man kann diesen Saft auch noch im Wasserbad kochen.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Erdbeersaft II.

500 g Erdbeeren, | knapp ¼ l Wasser.
500 g Zucker,

Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht und kochend über die Erdbeeren gegossen, dann läßt man den Saft durch ein Mulltuch oder Säckchen abtropfen, füllt ihn in Flaschen, verkorkt und verlackt dieselben.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Erdbeersaft mit Weinstein.

2½ kg Erdbeeren, | 40 g Weinsteinsäure,
2 l Wasser, | 1 l Saft, 1 kg Zucker.

Die Erdbeeren werden zerdrückt, mit dem aufgekochten, wieder erkalteten Wasser und Weinsteinsäure gut durchgerührt und müssen 24 Stunden stehen. Danach wird die Masse auf ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb zum Abtropfen geschüttet. Das im Sieb Zurückbleibende kann noch besonders ausgedrückt werden. Den so gewonnenen Saft läßt man abstehen, dann gießt man den klaren Saft ab und nimmt ihn zu dem zuerst gewonnenen Saft. Nun wird der Saft gemessen, der Zucker abgewogen, dann rührt man ihn mit dem Zucker eine Stunde. Darauf läßt man den Saft bis zum nächsten Tage stehen, nimmt den Schaum ab, der sich oben gebildet hat, füllt den Saft in Flaschen, die mit Rum ausgespült sind, und verbindet mit einem Mullläppchen. Der Saft kann auch aufgekocht, erkaltet in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt werden.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Himbeersaft mit Weinstein.

1½ kg Himbeeren,	40 g Weinsteinsäure,
2 l Wasser,	1 l Saft, 1 kg Zucker.

Zubereitet wie Erdbeersaft mit Weinstein.

Himbeersaft.

3½ kg Himbeeren,	2½ kg Puderzucker.

Ebenso zubereitet wie Erdbeersaft I.

Himbeersaft gekocht.

Auf 1 l Saft 750 g Zucker.

Der nach Vorschrift gewonnene Saft, siehe: Gewinnung der Fruchtsäfte, wird gemessen und mit Zucker unter Schäumen 10 Minuten gekocht. Den Saft füllt man heiß oder kalt in Flaschen, die mit Rum ausgespült oder geschwefelt sind. Die Flaschen werden übergeschwefelt, verkorkt und verlackt.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Himbeeressig.

1½ kg Himbeeren,	auf 3 l Saft 1½ kg Zucker,
1½ l Hengstenberg's Weinessig,	½ l Wasser.

Die Früchte werden zerdrückt, mit dem Weinessig übergossen und bleiben 24 Stunden stehen. Danach wird die Masse auf ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb zum Abtropfen geschüttet. Der Saft wird gemessen. Den Zucker kocht man mit dem Wasser zum ersten Grad, gießt den Saft hinzu und läßt dieses 20 Minuten kochen. Den Saft füllt man heiß oder kalt in Flaschen, die mit Rum ausgespült oder geschwefelt sind. Die Flaschen werden verkorkt und verlackt.

Himbeergelee.

Auf 1 l Saft 1 kg Stückzucker.

Der nach Vorschrift gewonnene Saft, siehe: Gewinnung der Fruchtsäfte, wird gemessen, der Zucker gewogen, in Wasser getaucht und beides in einen Kessel geschüttet. Unter öfterem Umrühren läßt man den Saft langsam 10—20 Minuten nach Vorschrift kochen. Das Gelee ist gut, wenn ein Tropfen auf einem Teller stehen bleibt, dann füllt man das Gelee in erwärmte Gläser, die man vor dem Einfüllen mit Rum ausgespült hat. Nach dem Erkalten legt man in Rum getauchte

Papier über und verbindet die Gläser mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Der Himbeersaft kann zur Hälfte mit Johannisbeersaft gemischt werden, das Gelee wird dann leichter steif.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Himbeermarmelade oder Himbeer- und Johannisbeermarmelade.

1½ kg Himbeeren oder 750 g Himbeeren und	750 g Johannisbeeren, 1 kg Zucker.

Ein kleiner Teil Früchte wird in dem Kochgefäß zerdrückt, etwas Zucker darin aufgelöst, dann gibt man nach und nach die übrigen Beeren und Zucker dazu und kocht die Früchte unter ständigem Rühren langsam ½—¾ Stunde zu einer nicht zu steifen Marmelade, füllt sie in Töpfe oder Gläser. Man legt ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet die Töpfe mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Die Marmelade kann durchgeschlagen werden.

Marmelade von Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen (Dreifrucht).

½ kg Himbeeren, ½ kg Johannisbeeren, ½ kg saure Kirschen,	1 kg Zucker, ¼ l Wasser.

Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert und kochend über die ausgesteinten Kirschen und Johannisbeeren gegossen. Erkaltet wird dies mit den Himbeeren auf das Feuer genommen und etwa 20 Minuten gekocht, in Töpfe gefüllt, verbunden wie die Himbeermarmelade.

Brombeeren.

500 g Brombeeren, 2 Stück Nelken, 3 g Zimt,	350 g Zucker, ¼ l Wasser.

Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum dritten Grad gekocht. Die Brombeeren werden mit den Gewürzen hineingegeben, unter Schütteln einmal aufgekocht und in vorbereitete Gläser gefüllt. Am andern Tag wird der Saft von den Beeren abgegossen, dick eingekocht, erkaltet über die Beeren gegossen und nach Vorschrift verschlossen.

Brombeergelee.

Zubereitet wie Himbeergelee.

Johannisbeermarmelade
wie Himbeermarmelade.

Johannisbeersaft mit Weinstein
wie Himbeersaft mit Weinstein.

Johannisbeersaft gekocht.
Auf 1 l Saft 625 g Zucker, wie Himbeersaft gekocht.

Johannisbeergelee
wie Himbeergelee.

Ganze Johannisbeeren.
500 g Johannisbeeren, 500 g Zucker.

Die Früchte werden gewaschen und von den Stielen befreit, dann vermischt man sie mit dem Zucker und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann werden sie aufgekocht und langsam unter Rütteln des Kessels 5 Minuten gekocht. Nach 24 Stunden wiederholt man dieses Verfahren. Damit der Saft sich in die Beeren einzieht, läßt man sie unter fleißigem Rütteln kalt werden. Erkaltet füllt man die Früchte in Gläser, legt ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Johannisbeeren mit schwarzen Kirschen.
750 g Johannisbeeren,
750 g Kirschen,
1 kg Zucker,
¼ l Wasser, knapp.

Der Zucker wird mit dem Wasser geklärt, die Johannisbeeren 15 Minuten darin gekocht, die Kirschen dazugegeben und gekocht, bis sie weich sind und der Saft dickflüssig ist. In Gläser gefüllt, nach Vorschrift verschlossen.

Himbeeren oder Johannisbeeren in Flaschen ohne Zucker gekocht.
Ebenso wie Blaubeeren in Flaschen ohne Zucker gekocht.

Kirschkonfekt.
1½ kg ausgesteinte saure Kirschen (Bierkirschen),
¾ kg Zucker,
⅛ l Wasser,
1 Stückchen Vanille.

Die Kirschen werden ausgesteint. Einen Teil der Steine trocknet man etwas, dann stößt man diese vorsichtig und sucht die Kerne aus. Die Kirschen werden mit dem Zucker, der Vanille und den Kirschkernen zusammen auf das Feuer genommen und ½—¾ Stunde gekocht, der Saft muß dickflüssig sein.

Wer die Kerne nicht liebt, kann sie in ein Mullläppchen binden, mitkochen und dann entfernen. Wenn die Kirschen fertig gekocht sind, werden sie in Gläser gefüllt. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Geschwefelte Kirschen.

500 g saure Kirschen (Bierkirschen),	200 g Zucker, etwas Wasser.

Die Kirschen werden ausgesteint. Das weitere Verfahren ist wie bei den geschwefelten Stachelbeeren, nur läßt man Natron fort.

Kirschen in Flaschen.

Ebenso wie Stachelbeeren in Flaschen I.

Kirschen in Essig.

1 kg saure Kirschen (Bierkirschen),	625 g Zucker, ein Stückchen Zimt,
1 l schwacher Weinessig, (Hengstenberg),	10 Nelken.

Von den Kirschen werden die Stiele zur Hälfte abgeschnitten. Essig und Zucker werden mit Zimt und Nelken bis zum ersten Grad gekocht, dann erkaltet über die in einen Topf gelegten Kirschen gegossen. Der Topf wird verbunden, unter öfterem Umschütteln bleiben die Kirschen 8 Tage stehen. Danach gießt man den Saft ab, kocht ihn etwas ein und gießt ihn kalt über die Kirschen, die man gut mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbindet.

Kirschsaft mit Weinstein.

Die Kirschen werden zerstampft, weiter bereitet wie Himbeersaft mit Weinstein. Nur werden bei Kirschsaft auf 1 l Saft 750 g Zucker genommen.

Kirschen in Flaschen mit Zucker.

1½ kg saure Kirschen (Bierkirschen),	750 g Zucker.

Man steint die Kirschen aus und stellt das Gewicht derselben fest. Der Zucker wird mit etwas Wasser bis zum ersten Grad gekocht und auf die in einen Topf gelegten Kirschen gegossen. Am nächsten Tage kocht man die Kirschen mit dem

Saft 10—15 Minuten, füllt sie heiß in Flaschen, die man dann verkorkt und verlackt, oder man schwefelt sie ein, siehe: Einschwefeln der Früchte.

Kirschsaft.

1 l Kirschsaft, | 250—375 g Zucker.

Man verwendet dazu saure Kirschen (Bierkirschen). Um den Saft zu gewinnen, zerstößt man sie in einem steinernen Mörser und preßt die Masse durch ein Tuch oder man benutzt eine Fruchtpresse. Den gewonnenen Saft läßt man über Nacht in einer Schale stehen, am nächsten Tage gießt man den klaren Saft ab. Der Saft wird gemessen und mit dem Zucker 15 Minuten unter Schäumen gekocht. Der Saft kann heiß oder kalt in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt werden.

Reineclauden.

½ kg Reineclauden, | ¼ l Wasser,
½ kg Zucker, | 1 Eßl. Essig.

Die Früchte müssen ausgewachsen, aber noch grün und fest sein, man reibt sie mit einem weichen Tuch ab, schneidet die Stiele etwas ab, durchsticht die Früchte mehrmals mit einer Nadel bis auf den Kern und legt sie gleich in kaltes Wasser. Dann läßt man Wasser und Essig in einem Kessel kochend werden, schüttet die Früchte hinein; wenn sie an die Oberfläche steigen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie wieder in kaltes Wasser, wechselt es öfter und läßt die Früchte bis zum nächsten Tage im Wasser. Dann müssen sie auf einem Sieb abtropfen. Nun kocht man Zucker und Wasser bis zum ersten Grad, legt die Früchte hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie, legt sie in Töpfe und gießt den Zucker, der noch etwas eingekocht ist, kochend über. Am 2. und 3. Tage kocht man den Saft allein unter Schäumen etwas ein, gießt ihn heiß über die Früchte. Am 4. Tage werden die Früchte mit dem Saft einmal aufgekocht, die Früchte herausgenommen, in Gläser oder Töpfe gelegt. Den Saft kocht man bis zum dritten Grad und gießt ihn heiß über die Früchte. Nach dem Erkalten legt man in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Preißelbeeren oder Moosbeeren.

1½ kg Preißelbeeren, | 750 g Zucker.

Die Beeren werden verlesen und 12 Stunden gewässert oder einige Male abgewaschen. Ein kleiner Teil Früchte wird

in dem Kochgefäß zerdrückt, etwas Zucker darin aufgelöst, dann gibt man nach und nach die übrigen Beeren und den Zucker dazu und kocht die Preißelbeeren unter öfterem Umrühren 20 bis 30 Minuten, dann füllt man sie in Gläser oder Töpfe. Erkaltet, verbindet man sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Moosbeeren werden ebenso zubereitet.

Preißelbeeren mit Birnen oder Äpfeln.

1½ kg Preißelbeeren,	1 kg Zucker.
½—¾ kg Birnen od. Äpfel,	

Die Preißelbeeren werden wie vorher mit dem Zucker angesetzt und aufgekocht, dann gibt man die geschälten, halbierten Birnen oder die in 4—6 Teile geschnittenen Äpfel hinein, läßt sie in 20—30 Minuten weich kochen.

Preißelbeeren mit Mohrrüben.

1½ kg Preißelbeeren,	500 g Zucker,
500 g Mohrrüben,	½ l Wasser.

Die vorbereiteten Mohrrüben schneidet man in ganz kleine Würfel und läßt sie im Wasser weich kochen, dann nimmt man sie heraus, gibt den Zucker ins Wasser und kocht ihn bis zum zweiten Grad. Die Preißelbeeren und Mohrrüben gibt man hinein, läßt sie etwa 20 bis 30 Minuten kochen, füllt die Masse in vorbereitete Gläser oder Töpfe und verbindet nach Vorschrift.

Preißelbeergelee.

Zubereitet wie Johannisbeergelee.

Blaubeeren in Flaschen.

Ebenso wie Stachelbeeren in Flaschen I.

Blaubeeren in Flaschen ohne Zucker gekocht.

Die gut verlesenen und gewaschenen Blaubeeren werden 5 Minuten gekocht, gleich in ausgespülte Flaschen gefüllt, sofort verkorkt und verlackt.

Geschwefelte Blaubeeren.

500 g Blaubeeren,	⅛ l Wasser.
100 g Zucker,	

Die Blaubeeren werden verlesen, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet zum Abtropfen, dann in den mit dem Wasser klar gekochten Zucker geschüttet und weich gekocht. Das weitere Verfahren siehe: Das Einschwefeln der Früchte.

Blaubeer- oder Holunderbeerensaft gekocht.

2½ kg Blaubeeren od. Holunderbeeren (Fliederbeeren),	1 l Wasser, 375 g Zucker auf 1 l Saft.

Die Beeren werden verlesen, gewaschen, mit dem Wasser in einem Messingkessel oder einem gut emaillierten Gefäß gekocht und auf ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gegossen. Den Saft läßt man 24 Stunden abtropfen, dann wird er gemessen und mit dem Zucker unter Schäumen 15 Minuten langsam gekocht. Abgekühlt wird er in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Blaubeersaft mit Weinstein.

Ebenso wie Himbeersaft mit Weinstein. Nur wird bei Blaubeersaft auf 1 l Saft 600 g Zucker genommen.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Walnüsse zur Verzierung, vorzubereiten.

Die unreifen Nüsse (Ende Juni bis Mitte Juli) dürfen innen nicht hart sein. Man überzeugt sich davon, indem man die Nüsse mit einer Nadel durchsticht. Die Nüsse werden gewogen, mit einer Nadel von allen Seiten gespickt und in Wasser gelegt. Die Nüsse bleiben 14 Tage im Wasser stehen, dasselbe wird jeden Tag erneuert. Danach schüttet man die Nüsse in kochendes Wasser und läßt sie weich kochen. Dann bereitet man sie auf zwei Arten: in Zucker und in Essig.

Walnüsse in Zucker zu Torten.

½ kg Walnüsse,	ein Stückchen Ingwer,
½ kg Zucker,	ein Stückchen Zimt,
¼ l Wasser,	6 Nelken.

Nachdem die gewässerten Nüsse in Wasser weich gekocht sind, werden sie herausgenommen und in Gläser gelegt. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht und erkaltet über die Nüsse gegossen. Nach 3—4 Tagen kocht man den Zucker auf, schüttet die Nüsse hinein und läßt sie 10 Minuten mit Ingwer, Zimt und Nelken kochen. Danach füllt man alles heiß in Gläser, am nächsten Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn zum zweiten Grad und gießt ihn kochend über die Früchte. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über, be-

schwert die Nüsse und verbindet sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Walnüsse in Essig zu Salaten.

1 kg Walnüsse,
1 kg Zucker,
½ l Hengstenberg's Weinessig,
ein Stückchen Zimt,
ein Stückchen Ingwer,
10 Nelken.

Nachdem die gewässerten Nüsse in Wasser weich gekocht sind, werden sie in Gläser gelegt. Dann kocht man Essig mit Zucker, Zimt, Ingwer und Nelken auf, gießt ihn heiß über die Nüsse und läßt sie drei Tage stehen. Dann gießt man den Saft ab, kocht ihn auf, gießt ihn heiß über die Nüsse; dieses wiederholt man zweimal. Das letzte Mal wird der Saft kalt übergegossen. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über, beschwert die Nüsse und verbindet sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Birnen zum Belegen von Torten.

500 g Birnen,
2—4 Eßl. Zitronensaft,
500—750 g Zucker,
½ l Wasser.

Die gewaschenen, geschälten Birnen werden mit einer halben Zitrone abgerieben und in Wasser gelegt, die größeren Birnen halbiert. Der Zucker wird mit ½ l Wasser bis zum zweiten Grad gekocht, Zitronensaft und Birnen werden hineingegeben und dieselben weich und klar gekocht, dann in Gläser gelegt. Der Saft wird, wenn nötig, bis zum dritten Grad eingekocht, über die Birnen gegossen und nach Vorschrift verbunden. Will man die Birnen rot haben, so wird der Zucker, bevor die Birnen hineingelegt werden, mit roter Speisenfarbe gefärbt.

Birnen in Essig.

500 g geschälte Birnen,
250 g Zucker,
⅛ l Hengstenberg's Weinessig,
ein Stückchen Zimt,
6 Nelken.

Der Zucker wird mit Essig angefeuchtet und aufgekocht, der Schaum abgenommen. Die Birnen schüttet man hinein und läßt sie brühen, bis sie sich mit einer Nadel leicht durchstechen lassen, dann nimmt man sie heraus. Der Saft wird mit Zimt und Nelken zum dritten Grad gekocht und heiß über die in Gläser gelegten Birnen gegossen. Erkaltet, legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Geschwefelte Birnen.

500 g geschälte Birnen,
125 g Zucker,
¼ l Wasser.

Die Birnen werden geschält, die größeren geteilt, das Kernhaus entfernt, kleinere Birnen bleiben ganz. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, die Birnen werden hineingeschüttet und langsam gekocht, bis sie weich sind. Man füllt die Birnen gleich heiß in heißgemachte Flaschen mit weitem Halse, die man vorher geschwefelt hat. Nach dem Einfüllen schwefelt man oben und bindet so schnell als möglich angefeuchtete Schweineblase über. Zieht sich die Blase nicht ein, so muß noch einmal geöffnet, geschwefelt und verbunden werden.

Hagebutten.

500 g Hagebutten,
500 g Zucker,
knapp ¼ l Wasser,
1 Stückchen Zimt,
Zitronensaft oder Hengstenberg's Weinessig.

Man reibt die Früchte mit einem Tuch gut ab, entfernt Stiele und Blüten. An der Blüte wird eine kleine Öffnung geschnitten, durch die man die Kerne mit einem abgeschnittenen Federkiel oder einer neuen Haarnadel entfernt. Darauf wäscht man die Früchte öfters und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Dann setzt man sie mit kaltem Wasser auf, läßt sie ein Weilchen kochen, schüttet sie auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt sie abtropfen. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht. Unterdessen hat man die Hagebutten mit Zitronensaft betropft, dann schüttet man sie in den kochenden Zucker, kocht sie langsam, bis sie so weich sind, daß man die Früchte mit einer Nadel leicht durchstechen kann, nimmt sie heraus, kocht den Saft mit dem Zimt zum dritten Grad und gießt ihn kochend über die Früchte, die in Gläser gelegt sind. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier auf und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Pflaumenkompott.

2 kg Pflaumen,
500 g Zucker,
1 Stange Vanille oder 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
¼ l Wasser.

Die Pflaumen werden gewaschen, ausgesteint und in den mit Wasser geläuterten Zucker geschüttet, die Vanille wird dazu gegeben und dieses dickflüssig eingekocht. Den nächsten Tag

gießt man den Saft ab, kocht ihn noch etwas ein und kocht darin die Pflaumen zu einem nicht zu festen Kompott, füllt dieses in Gläser, legt erkaltet ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchteter Schweineblase.

Das dickflüssig eingekochte Pflaumenkompott kann gleich in Weckgläser gefüllt und sterilisiert werden.

Pflaumenmus (Pflaumenkreide).

2½ kg Pflaumen,
500 g Zucker,
¼ l Hengstenberg's Weinessig.

Die Pflaumen werden gewaschen und ausgesteint, der Zucker mit dem Essig zum ersten Grad gekocht, die Pflaumen hineingeschüttet und unter beständigem Rühren etwa 1¼ Stunde gekocht. Das Pflaumenmus wird in Töpfe gefüllt, nach dem Erkalten wird ein in Rum getauchtes Papier übergelegt, dann mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Essigpflaumen.

2 kg Pflaumen,
500 g Zucker,
½ l Essigwasser v. Hengstenberg's Weinessig,
1 Stückchen Zimt,
10 Nelken.

Die Pflaumen werden gewaschen, abgetrocknet und mehrmals mit einer Nadel durchstochen. Der Essig wird mit dem Zucker zum ersten Grad gekocht und kalt über die in Töpfe gelegten Pflaumen gegossen, welche 10 Tage unter öfterem Umschütteln stehen bleiben, dann kocht man den Saft auf und kocht darin nach und nach die Pflaumen, bis sie anfangen Risse zu bekommen, sie dürfen nicht zerplatzen. Dann legt man sie auf eine flache Schüssel zum Abkühlen, legt sie in den Topf und gießt den Saft kalt über, der zuletzt mit Zimt und Nelken zum zweiten Grad eingekocht ist. Die Töpfe werden mit Pergamentpapier verbunden.

Pflaumen in Rotwein und Essig.

500 g Pflaumen,
250 g Zucker,
$^3/_{16}$ l Rotwein und
$^3/_{16}$ l Essigwasser v. Hengstenberg's Weinessig,
3 g Zimt,
2 g Nelken.

Die gewaschenen Pflaumen werden abgetrocknet, jede mit einer Nadel zweimal durchstochen. Zucker, Rotwein und Essig werden klar gekocht, Zimt und Nelken hineingelegt, die

Pflaumen nach und nach hineingegeben und so lange langsam gekocht, bis sie leichte Risse zeigen. Man füllt sie in vorbereitete Gläser, läßt den Saft noch etwas einkochen, gießt ihn gleich heiß über die Pflaumen und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, schüttelt sie ab und zu durch. Der Saft wird am nächsten Tage abgegossen, die Gewürze werden entfernt, dann aufgekocht und heiß über die in Gläser gelegten Pflaumen gegossen. Man legt ein Rumpapier über die Pflaumen, tut darüber kreuzweise Hölzchen, damit die Pflaumen unter dem Saft bleiben, und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

Geschwefelte Pflaumen.

500 g Pflaumen, | etwas Wasser.
125 g Zucker,

Die Pflaumen werden gewaschen, gebrüht und die Haut abgezogen. Der Zucker wird mit etwas Wasser zum ersten Grad gekocht, die Pflaumen werden hineingeschüttet und kurze Zeit gekocht. Sie dürfen nicht platzen. Man füllt die Pflaumen gleich heiß in Flaschen mit weitem Halse, die man vorher geschwefelt hat. Es muß reichlich Saft überstehen. Dann schwefelt man oben und bindet so schnell als möglich angefeuchtete Schweineblase über. Zieht sich die Blase nicht ein, muß noch einmal geöffnet, geschwefelt und verbunden werden.

Pflaumen zur Suppe.

500 g Pflaumen, | 200 g Zucker.

Die Pflaumen werden gewaschen, entsteint und mit dem Zucker 15 Minuten gekocht. Sie werden gleich in geschwefelte Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt. Die Pflaumen können in derselben Weise auch ohne Zucker eingekocht werden.

Geschwefelte Aprikosen oder Pfirsiche.

500 g Früchte, | ¼ l Wasser,
125 g Zucker, | 4 Kerne.

Die Früchte werden gebrüht, dann zieht man die Haut ab, schneidet sie durch und entsteint sie. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, die Früchte hineingeschüttet und langsam weich gekocht. Man füllt die Früchte heiß in geschwefelte Gläser, es muß reichlich Saft überstehen, und legt die abgezogenen Kerne herauf. Dann schwefelt man oben und bindet so schnell als möglich angefeuchtete Schweineblase über. Zieht sich die Blase nicht ein, muß noch einmal geschwefelt und verbunden werden.

Eindünsten von Aprikosen, Pfirsichen oder Pflaumen in Büchsen oder Flaschen.

500 g Aprikosen, Pfirsiche oder Pflaumen,	375 g Zucker, knapp ¼ l Wasser.

Die nicht zu reifen Früchte hält man mit einem Durchschlag einen Augenblick in kochendes Wasser und zieht die Haut ab, dann werden die Früchte durchgeschnitten, entsteint. Die Früchte werden mit etwa 4 abgezogenen, gespaltenen Kernen dicht in die Büchsen oder Flaschen geschichtet. Die Früchte werden mit dem zum dritten Grad gekochten heißen Zucker übergossen. Man verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden, kocht sie im Wasserbade ¾ bis 1 Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden dann verlackt.

Apfelsaft.

2½ kg Äpfel, 2½ l Wasser,	auf 1 l Saft 500 g Zucker.

Es ist gut, recht saure Äpfel zu verwenden, dieselben werden gewaschen, mit dem Kerngehäuse in vier Teile geschnitten und in dem Wasser weich gekocht, dann werden sie auf ein Sieb, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist, zum Abtropfen geschüttet. Am nächsten Tage wird der klare Saft gemessen und mit dem Zucker unter Schäumen eine Viertelstunde gekocht. Abgekühlt füllt man den Saft in Flaschen, die mit Rum gespült oder geschwefelt sind, dann werden sie verkorkt und verlackt.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Apfelgelee.

2½ kg Äpfel, 2½ l Wasser,	auf ½ l Saft 500 g Zucker.

Es ist gut, recht saure Äpfel zu verwenden, dieselben werden gewaschen, mit dem Kerngehäuse in vier Teile geschnitten und in dem Wasser weich gekocht, dann werden sie auf ein Sieb, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist, zum Abtropfen geschüttet. Am nächsten Tage wird der klare Saft gemessen und dann mit dem nötigen Zucker auf nicht zu schwachem Feuer ½—1 Stunde gekocht. Das Gelee wird nach Vorschrift gekocht, es ist gut, wenn ein Tropfen auf einem Teller stehen bleibt,

dann füllt man das Gelee in erwärmte Gläser, die man vor dem Einfüllen mit Rum spülen kann. Nach dem Erkalten verbindet man die Gläser mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Will man das Gelee recht steif zum Verzieren von Torten und Speisen herstellen, so nimmt man nur 250 g Zucker auf ½ l Saft.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Herbstdreifrucht (Obstmarmelade).

1½ kg Birnen,
1½ kg blaue Pflaumen,
1½ kg Äpfel,
1 kg Zucker,
⅛ l Wasser.

Die Birnen werden geschält, in vier Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt. Die Pflaumen werden gebrüht, die Haut abgezogen, die Steine herausgenommen. Die Äpfel werden geschält, in vier Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, die Birnen hineingeschüttet und auf schwachem Feuer fast weich gekocht. Dann legt man Pflaumen und Äpfel zu den Birnen und kocht alles noch etwa 15 Minuten. Die Äpfel dürfen nicht sehr zerfallen. Die Marmelade füllt man heiß in Töpfe oder Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Das Obst kann auch zu Mus gekocht werden.

Statt der Birnen kann man Quitten verwenden. Zuerst werden die Quitten geschält, das Kernhaus entfernt, in Scheiben geschnitten und in dem Wasser halbweich gekocht. Dann werden sie mit Äpfeln und Pflaumen dick eingekocht. — Es ist gut, die Marmelade im Weck zu sterilisieren.

Haltbares Apfelkompott.

1 kg geschälte Äpfel,
½ kg Zucker,
⅛ l Hengstenberg's Weinessig.

Saure Äpfel werden geschält, in vier Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt. Äpfel, Zucker und Essig kocht man zusammen unter beständigem Rühren wie Kompott ein, und füllt es heiß in Gläser oder Töpfe. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Dieses Kompott kann zur Pfannkuchenfüllung verwendet werden.

Apfelmus ohne Zucker in Flaschen.

Äpfel werden gewaschen, in vier Teile geschnitten, mit wenig Wasser weich gekocht, durchgeschlagen, aufgekocht gleich in geschwefelte Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt.

Fruchtpasten (Russische Früchte), Quittenbrot (=Paste).

1 kg geschälte Äpfel oder Quitten,
½ kg Zucker,
Saft einer Zitrone,
etwas Wasser,
Kristallzucker.

Die Äpfel werden geschält, gewogen, in vier Teile geschnitten und mit etwas Wasser aufs Feuer gesetzt. Man läßt sie gut verkochen und reibt sie durch einen Durchschlag. Dieses Mus kocht man mit dem Zucker und dem Zitronensaft, bis es steif wird. Statt des Zitronensaftes kann durch Vanillin oder wenige Tropfen Fruchtäther der Geschmack verändert werden. Einen Teil läßt man gelb, einen Teil färbt man rot mit roter Speisenfarbe, einen grün mit Smaragdgrün. Auf eine Porzellanplatte oder flache Schüssel streicht man die Masse etwa fingerdick aus. Nun läßt man die Masse an warmer Stelle stehen, bis man sie gut schneiden kann, entweder schneidet man kleine Vierecke oder sticht mit kleinen Formen aus und wendet sie in grobem Kristallzucker. Die Stücke werden zwischen Papier gelegt und aufbewahrt. Die Quitten werden nicht geschält.

Quitten in Zucker.

1 kg Quitten,
3 Eßl. Zitronensaft,
750 g Zucker,
etwa 1 l Wasser.

Die Quitten (am besten Birnenquitten) müssen gut reif sein, dieselben werden geschält, der Länge nach zwei- bis viermal durchgeschnitten oder in Scheiben geschnitten, das Kernhaus wird herausgenommen. Etwas Wasser wird mit dem Zitronensaft auf die Quittenstücke gegossen. Mit dem übrigen Wasser kocht man die Schalen und Kerne eine halbe Stunde, dann gießt man dieses durch ein Sieb und kocht es mit den Quittenstücken, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Man gießt sie über ein Sieb und kocht das Quittenwasser mit dem Zucker zum zweiten Grad, gibt die Quitten hinein, kocht sie 5 Minuten und schüttet sie in eine Schale. Am nächsten Tage kocht man den Saft dick ein und füllt ihn heiß über die in Gläser gefüllten Quitten. Erkaltet wird ein in Rum getauchtes Papier übergelegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Quittengelee.

Ebenso wie Apfelgelee.

Ebereschengelee.

1½ kg süße Ebereschen,	auf ½ l Saft
1½ l Wasser,	500 g Zucker.

Die süßen Ebereschen werden mit dem Wasser in etwa 20 Minuten weich gekocht, dann auf ein Haarsieb, das mit einem Mulltuch belegt ist, zum Abtropfen geschüttet. Dieses bleibt nachtüber stehen und der gemessene Saft wird mit dem Zucker in ½—¾ Stunde zum Gelee gekocht. Nach dem Erkalten wird das Gelee nach Vorschrift verbunden.

Pomeranzenmarmelade I.

500 g Pomeranzen,	1 kg Zucker.
1¼ l Wasser,	

Die Früchte werden gewaschen, dann mit der Schale ganz fein geschnitten, die Kerne entfernt. Man gießt über die Früchte das Wasser und läßt sie 24 Stunden stehen. Danach kocht man dieselben mit dem Wasser zwei Stunden, gibt den Zucker hinzu und läßt noch ½—¾ Stunde nicht zu dick einkochen. Der Saft wird nach dem Erkalten dicker. Heiß wird die Marmelade in Gläser oder Töpfe gefüllt, erkaltet mit einem in Rum getauchten Papier bedeckt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden. Soll die Marmelade nicht so bitter sein, kann man die Hälfte Pomeranzen und die Hälfte Apfelsinen nehmen und auf ½ kg Frucht 750 g Zucker.

Pomeranzenmarmelade II.

750 g Pomeranzen od. 500 g Pomeranzen und 250 g Apfelsinen,	Wasser, 1 kg 250 g Zucker.

Die Früchte werden so lange gekocht, bis sie sich mit einem Stecknadelkopf leicht durchstechen lassen. Dann werden die Früchte aufgeschnitten, Schalen und Fleisch gesondert, die weißen Fäden und die Kerne entfernt. Die Schalen werden so fein wie möglich geschnitten oder mit dem Wiegemesser gewiegt. Das Fleisch wird fein geschabt. Der Zucker wird mit etwas kaltem Pomeranzenwasser, etwa ¼ l, zum dritten Grad eingekocht. In der Lösung kocht man die vorbereiteten Früchte, bis die Masse dickflüssig ist. Die Marmelade wird in vorbereitete Gläser gefüllt und nach Vorschrift verschlossen.

Eingemachte Apfelsinenschalen.

500 g Apfelsinenschalen,
750 g Zucker,
¼ l Wasser.

Die Apfelsinenschalen werden in Wasser weich gekocht, dann nimmt man die Schalen heraus, gießt das Wasser fort und kocht den Zucker mit ¼ l Wasser zum ersten Grad, legt die Schalen hinein und läßt sie 5—10 Minuten kochen, dann nimmt man sie heraus und kocht den Zucker zum dritten Grad, füllt Schalen und Saft in Gläser. Der Saft muß reichlich überstehen. Erkaltet wird ein in Rum getauchtes Papier übergelegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden. Diese Apfelsinenschalen werden zum Belegen von Torten und Speisen verwendet, auch in Pfefferkuchenteig genommen.

Melonen mit Essig und Zucker.

500 g geschälte Melonen,
500 g Zucker,
Essigwasser,
knapp ¼ l Wasser,
ein Stückchen Zimt,
8 Nelken.

Ebenso wie Kürbis mit Essig und Zucker.

Kürbis mit Essig und Zucker.

500 g Kürbis,
Essigwasser von Hengstenberg's Weinessig,
500 g Zucker,
knapp ¼ l Wasser,
ein Stückchen Zimt,
8 Nelken.

Der Kürbis wird abgeschält, die Kerne, sowie alle weichen Teile entfernt, dann schneidet man fingerdicke, viereckige Stücke oder sticht mit einem Kartoffelbohrer Kugeln aus. Der Kürbis wird gewogen, mit Essigwasser übergossen und bleibt 24 Stunden stehen. Am folgenden Tage läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, der Kürbis mit Zimt und Nelken hineingelegt; man gießt, wenn es nötig ist, etwas Wasser hinzu und kocht den Kürbis klar, er darf nicht zu weich werden. Hat man viel Kürbis, so kocht man ihn nach und nach, ist er klar, nimmt man ihn heraus und legt ihn in Gläser. Den Saft läßt man zum dritten Grad kochen und gießt ihn kalt über den Kürbis. Ist der Saft am nächsten Tage wieder dünn geworden, muß er wieder bis zum dritten Grad eingekocht werden. Die Gewürze werden vor dem Einfüllen entfernt, weil sie den Kürbis fleckig machen. Der Kürbis wird mit einem mit Rum angefeuchteten

Papier belegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Zu rotem Kürbis färbt man den geläuterten Zucker mit roter Speisenfarbe und kocht den Kürbis darin wie angegeben.

Zu grünem Kürbis färbt man den geläuterten Zucker mit aufgelöstem Smaragdgrün und kocht den Kürbis darin wie angegeben.

Verwendet man den Kürbis zum Verzieren von Torten und Speisen, so läßt man die Gewürze fort.

Wird Kürbis ausgestochen, können die Reste zu Suppe oder Marmelade verwendet werden.

Kürbismarmelade.

1 kg Kürbis,
Essigwasser von Hengstenberg's Weinessig,
1 kg Zucker,
¼ l Wasser,
10 Nelken,
ein Stückchen Zimt.

Reifer Kürbis wird abgeschält, die Kerne und weichen Teile entfernt, dann schneidet man ihn in ganz kleine Stückchen. Der Kürbis wird gewogen, mit Essigwasser übergossen und muß 24 Stunden stehen bleiben. Am folgenden Tage läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen. Das Essigwasser wird fortgegossen. Der Kürbis wird mit ¼ l Wasser ¼ Stunde gekocht, dann schüttet man den Zucker hinein, gießt, wenn es nötig ist, etwas Essig hinzu, legt Zimt und Nelken in ein Läppchen gebunden hinein. Nun wird der Kürbis mit dem Zucker unter öfterem Rühren dickflüssig eingekocht. Heiß wird die Marmelade in Gläser oder Töpfe gefüllt. Nach dem Erkalten wird ein in Rum getauchtes Papier heraufgelegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Kürbis- und Aprikosenmarmelade.

500 g getrocknete Aprikosen,
2 kg Kürbis, Wasser,
1 kg Zucker, ¼ l Wasser,
⅛ l Rum.

Die Aprikosen werden abgewaschen und nachtüber in leichtem Zuckerwasser eingeweicht. Die Aprikosen und Kürbis (Kürbisabfälle vom Ausstechen) werden in dem Zuckerwasser weich gekocht und durchgeschlagen. Nun wird der Zucker mit dem Wasser geläutert, die Aprikosen und der Kürbis darin dickflüssig eingekocht, dann vom Feuer genommen und ⅛ l Rum hinzugegeben. Man füllt die Marmelade in Gläser und verbindet nach Vorschrift.

Rumtopf.

Man verwendet reife, frische Früchte, Puderzucker und guten Kognak oder Arrak. Man verwendet die Früchte, wie sie in der Jahreszeit folgen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, ausgesteinte Kirschen, abgeschälte Aprikosen, Reineclauden, Pfirsiche, Pflaumen, Stachelbeeren. Weintrauben und saure Kirschen eignen sich nicht dazu. Man nimmt einen hohen Topf und füllt zuerst 500 g Erdbeeren hinein, schüttet 500 g Zucker darüber und gießt 1 l Kognak oder Arrak dazu, rührt mit einem silbernen Löffel durch und verschließt den Topf luftdicht mit Pergamentpapier, bis man die nächste Frucht hineinlegt. Dann nimmt man wieder auf 500 g Frucht 500 g Zucker. Beim Hineinlegen der dritten Frucht auf 500 g nur 375 g Zucker und verfährt nun bei allen folgenden Früchten ebenso. Bei der fünften Frucht gießt man noch ¼ l Kognak oder Arrak dazu, weil die Früchte sonst zu süß würden. Da der Zucker sich leicht am Boden ansetzt, muß er öfter durchgerührt werden. Wenn neue Früchte hinzugelegt sind, muß der Topf wieder gut verbunden werden.

Paradiesäpfel.

500 g Früchte,
500 g Zucker,
¼ l Essig.

Man reibt die Früchte mit einem Tuch ab, schneidet die Stiele zur Hälfte ab. Der Zucker wird mit dem Essig zum zweiten Grad gekocht, die Äpfel hineingelegt und auf schwachem Feuer einmal aufgekocht und gleich herausgenommen, da sie leicht verkochen. Nachdem die Äpfel erkaltet sind, legt man sie in Gläser und gießt den zum dritten Grad gekochten Zucker kalt über die Früchte. Da aus den Äpfeln wieder Saft auszieht, muß der Zucker nach drei Tagen abermals zum dritten Grad gekocht und kalt übergossen werden. Ein in Rum getauchtes Papier wird übergelegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Paradiesäpfelgelee.

Zubereitet wie Apfelgelee.

Ananas.

500 g Ananas,
500 g Zucker,
knapp ¼ l Wasser.

Man schält die Ananas und schneidet sie in Scheiben. Der Zucker wird mit dem Wasser zum dritten Grad gekocht, die Scheiben werden hineingelegt, wenn sie fünf Minuten gekocht haben, herausgenommen und in Gläser gelegt. Der Zucker wird zum dritten Grad gekocht und heiß über die Ananasscheiben gegossen, erkaltet mit Rumpapier belegt und mit Pergamentpapier verbunden. — Die Schalen können mit Rum übergossen werden. Nach acht Tagen wird derselbe abgegossen. Diese Essenz kann zu Punsch verwendet werden; ebenso können die Schalen mit Weingeist übergossen und die Essenz nach acht Tagen zu Likör verwendet werden.

Ananas in Büchsen oder Flaschen.

500 g Ananas,
250 g Zucker,
⅛ l Wasser.

Man schält die Ananas, läßt sie ganz oder schneidet sie in Scheiben, legt sie in die Büchsen oder Flaschen, gießt den zum zweiten Grad gekochten Zucker heiß über, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade ½ bis ¾ Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder der Flaschen, die verlackt werden.

Marmelade von Fruchtrückstand.

½ kg durchgestrichene Frucht, 125—250 g Zucker.

Man verwendet hierzu die Fruchtrückstände von Saft und Gelee. Man streicht sie durch ein feines Haarsieb, vermischt sie mit dem Zucker und kocht unter beständigem Rühren, bis sich mit dem Löffel eine Rinne ziehen läßt, die nicht gleich zusammenläuft. Man füllt die Marmelade in geschwefelte oder mit Rum ausgespülte Gläser und verbindet nach Vorschrift.

Fruchtessig.

Apfelschalen tut man in einen irdenen Topf, gießt Wasser darauf und läßt sie, mit einem Mulltuch verbunden, am warmen Ort stehen, bis die Flüssigkeit sauer ist. Dann gießt man den Essig durch ein Mulltuch, füllt in Flaschen, die man verkorkt.

Sauerampfer in Flaschen.

Der Sauerampfer wird gut verlesen, gewaschen und mit ganz wenig Wasser weich gekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben, noch einmal aufgekocht und gleich heiß in die Flaschen gefüllt, die verkorkt und verlackt werden.

Rote Rüben.

2 kg gekochte, geschälte Rüben,
2 l Wasser,
½ l Hengstenberg's Weinessig,
320 g Zucker,
3 gestr. Teel. Salz,
3 gestr. Teel. Kümmel,
3 Eßl. Meerrettichwürfel.

Die Rüben werden gut gewaschen und in Wasser weich gekocht, die Haut abgezogen. Das Wasser wird mit Essig, Salz, Zucker und schwarzem Kümmel aufgekocht, die Rübenscheiben hineingelegt und noch einmal aufgekocht. Die Rüben werden herausgenommen, in ein Glas gelegt, der Essig noch etwas eingekocht, abgeschmeckt erkaltet über die Rübenscheiben gegossen und der Meerrettich dazu gegeben. Der Topf wird mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Tomatenbrei.

Die gewaschenen Tomaten werden in vier Teile geschnitten und weich gekocht. Dann werden sie durch ein feines Sieb gerieben, damit die Kerne zurückbleiben. Den Brei kocht man dickflüssig ein, salzt ihn etwas, füllt ihn heiß in kleine Flaschen, welche gleich verkorkt und verlackt werden. Der eingekochte Brei kann auch im Weck eingekocht werden.

Tomaten in Essigwasser einzumachen.

Noch feste, völlig gesunde, rote, am besten kleine Früchte werden gewaschen, abgetrocknet, ohne die Haut zu verletzen, behutsam in weite Gläser gelegt. Dann werden sie mit folgender aufgekochter, erkalteter Flüssigkeit übergossen: 2 l Wasser, 1 l Hengstenberg's Weinessig, 60 g Salz. Man legt einige Holzstäbchen kreuzweise darüber, damit die Tomaten mit der Flüssigkeit bedeckt bleiben, gießt fingerbreit bestes Speiseöl darüber und verbindet nur mit Papier oder Leinwand.

Tomaten in Salzwasser einzumachen.

Die wie vorher vorbereiteten Tomaten werden in einen Steintopf gelegt, mit Salzwasser übergossen, das so stark ist, daß ein Ei darin in die Höhe steigt, etwa auf 1 l Wasser 90 g Salz. Man legt ein Pergamentpapier über die Tomaten und darüber kreuzweise Holzstäbchen, damit die Tomaten mit der Flüssigkeit bedeckt bleiben.

Grüne Tomaten.

1 kg Tomaten,
500 g Zucker,
¼ l Hengstenberg's Weinessig,
etwas Zimt.

Man verwendet grüne, ausgewachsene Tomaten. Zucker und Essig werden klar gekocht, man gibt ein Stückchen Zimt dazu, die gewaschenen Tomaten und kocht sie ziemlich weich, schüttet sie in eine Schale und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Nun nimmt man die Tomaten heraus, legt sie in Gläser. Den Zuckersaft kocht man dicklich und gießt ihn über. Nach vierzehn Tagen kocht man den Saft noch einmal auf und gießt ihn kalt über. Man verschließt die Gläser nach Vorschrift.

Marmelade von grünen Tomaten mit Äpfeln.

2½ kg grüne, unreife Tomaten,
1 abgeriebene Zitronenschale,
1 Messerspitze Ingwer,
2½ kg Äpfel,
1¼—1½ kg Zucker.

Die Tomaten werden gewaschen, in Stücke geschnitten, mit den Gewürzen weich gekocht und durchgeschlagen, die Äpfel werden geschält, das Kernhaus entfernt, in kleinere Stücke geschnitten, zu dem Tomatenbrei gegeben und mit Zucker zu Marmelade gekocht und nach Vorschrift verschlossen.

Bohnen in Büchsen oder Flaschen.

Die Bohnen werden gewaschen, abgezogen und fein geschnitten, in Wasser halb gar gekocht. Nachdem sie auf einem Sieb abgetropft sind, füllt man sie in die Blechbüchsen oder Flaschen, übergießt sie mit gekochtem, erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenen Wasser, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade 1—2 Stunden, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden verlackt.

Bohnen im Topf.

5 kg geschnittene Bohnen,
500 g Salz,
Pfefferkraut (Bohnenkraut).

Die Bohnen werden gewaschen, abgezogen, fein geschnitten, mit Salz und Pfefferkraut in einen Topf fest eingedrückt, damit sich Lake bildet. Ein Tuch, Brett und Stein heraufgelegt. Es bildet sich Schimmel, deshalb muß Tuch und Stein öfter abgewaschen werden. Man bewahrt sie im Keller auf.

Brechbohnen im Topf.

Grüne Bohnen oder Wachsbohnen werden vorbereitet, in 2—3 cm lange Stücke gebrochen, in einen ausgebrühten Leinenbeutel gefüllt, in einen sauberen Steintopf gelegt und mit Salzwasser übergossen. Auf 3 l Wasser 250 g Salz. Die Bohnen werden mit einem Brett und Stein beschwert, der Topf mit Papier verbunden, im Keller aufbewahrt.

Süße Bohnen zur Verzierung.

500 g junge Bohnen,
500 g Zucker,
Essigwasser, etwas Salz,
knapp ¼ l Wasser.

Die Bohnen werden gewaschen, abgezogen und gewogen, dann leicht besalzen, mit Brett und Stein beschwert und bleiben 24 Stunden stehen. Dann werden sie mehrmals in Wasser gewaschen. In einem kupfernen Gefäß wird Essigwasser mit Salz aufgekocht, die Bohnen hineingeschüttet und halb weich gekocht, dann legt man sie in kaltes Wasser, nimmt sie gleich heraus und trocknet sie mit einem Tuch ab. Der Zucker wird mit dem Wasser zum dritten Grad gekocht, nach dem Erkalten über die in Gläser gelegten Bohnen gegossen. Der Zucker muß etwas überstehen. Die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden.

Mohrrüben zum Belegen von Torten.

400 g Mohrrüben,
1½ Eßl. Zitronensaft,
500 g Zucker,
¼ l Wasser.

Die abgewaschenen Mohrrüben gibt man in kochendes Wasser. Sobald sie halbweich sind, entfernt man die Haut und schneidet die Mohrrüben mit dem Buntmesser. Den Zucker kocht man mit dem Wasser bis zum zweiten Grad, gibt Zitronensaft und Mohrrüben hinein und kocht dieselben darin klar, nimmt sie heraus und legt sie in Gläser. Den Saft kocht man, wenn nötig, noch bis zum dritten Grad ein, gießt ihn über die Mohrrüben und verbindet nach Vorschrift.

Grüne Erbsen in Flaschen gedünstet.

Ebenso wie Bohnen in Flaschen gedünstet, nur ohne Pfefferkraut.

Grüne Erbsen in Büchsen oder Flaschen.

Die Erbsen werden verlesen, da sie gleichmäßig groß sein müssen. Nun schüttet man die Erbsen in kochendes Salzwasser

und läßt sie 5 Minuten kochen. Die Erbsen werden auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, dann füllt man sie in Blechbüchsen oder Flaschen, übergießt sie mit gekochtem, erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenen Wasser, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade ¾ bis 1¼ Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden verlackt.

Eindünsten von Champignons in Büchsen oder Flaschen.

Die Champignons müssen frisch, klein und geschlossen sein, man reibt sie mit Salz ab, wäscht sie mehrmals in kaltem Wasser. Dann läßt man die Champignons mit Wasser, Salz, etwas Zitronensaft ein paarmal aufkochen, füllt sie mit dem Wasser in Büchsen oder Flaschen, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade ¾—1¼ Stunde. Die Flaschen werden verlackt.

Eindünsten von Steinpilzen oder Pfefferlingen in Büchsen oder Flaschen.

Die Pilze müssen frisch sein, man säubert sie gut und wäscht sie mehrmals mit kaltem Wasser. Dann läßt man sie mit Wasser und Salz 5 Minuten kochen, gießt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Die Pilze werden erkaltet in die Büchsen oder Flaschen gefüllt und mit gekochtem, erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenen Wasser übergossen. Man verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade ¾—1¼ Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden verlackt.

Pilze in Essig.

Kleine Pilze, wie Pfefferlinge, Mouserons, Champignons, werden sauber geputzt, in kochendem Salz- und Essigwasser aufgekocht, dann gießt man sie ab, schichtet sie in einen Topf und gießt guten, frischen Essig über. Nach 6—8 Tagen wird der Essig abgegossen, mit Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Estragon, kleinen Zwiebeln und etwas Salz durchgekocht, abgekühlt, durch ein feines Sieb über die in Gläser gefüllten Pilze gegossen. Nach dem Erkalten mit Pergamentpapier verbunden.

Pilze zu trocknen.

Steinpilze, Champignons, Morcheln werden gut gereinigt, doch nicht gewaschen, von den sandigen Enden der Stiele befreit.

Die großen Pilze werden in Scheiben geschnitten, die kleinen bleiben ganz, dann werden sie auf Brettern in der Sonne oder bei ganz schwacher Hitze im Ofen getrocknet. Die Pilze können auf Fäden gezogen und in der Luft getrocknet werden.

Eindünsten von Spargeln in Büchsen.

Man verwendet dazu dicke, frisch gestochene Spargel, schält sie ab und schneidet sie so lang, wie die Büchsen hoch sind. Nun läßt man die Spargel in etwas gesalzenem Wasser einmal aufkochen, legt sie schnell in abgekochtes kaltes Wasser und dann auf einen Durchschlag zum Abtropfen, füllt nun die Büchsen, indem man die Spargel mit den Köpfen nach oben dicht nebeneinander stellt und übergießt sie mit gekochtem, erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenen Wasser. Man verlötet die Büchsen und kocht sie im Wasserbade 1—1¼ Stunde, je nach der Größe der Büchsen und kühlt die Büchsen nach dem Kochen so rasch wie möglich ab.

Eindünsten von Mohrrüben (Karotten) in Büchsen oder Flaschen.

Man verwendet dazu recht kleine, junge Mohrrüben, putzt und wäscht sie schnell ab. Die Mohrrüben werden in etwas gesalzenem Wasser halb weich gekocht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet, in Büchsen oder Flaschen gefüllt. Man übergießt sie mit gekochtem erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenen Wasser, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden, kocht sie im Wasserbade ¾—1 Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden verlackt.

Mixpickles.

Man verwendet dazu junge, etwa fingerlange Schneidebohnen, kleine Gurken, Blumenkohl, Karotten, grüne Erbsen, Perlzwiebeln oder Schalotten. Jedes Gemüse wird für sich allein behandelt; das Wasser, in dem die Gemüse gekocht sind, wird fortgegossen. Die Karotten werden geputzt, abgewaschen, in Scheiben geschnitten oder mit kleinen Formen ausgestochen, in leicht gesalzenem Wasser halb weich gekocht. Der Blumenkohl wird zerteilt, von den kleinen Blättchen an den Stielen befreit und ebenso wie Karotten behandelt. Die abgekochten Gemüse werden auf einer Schale zum Abkühlen auseinandergelegt. Die Bohnen werden abgezogen, leicht besalzen, mit Brett und

Stein beschwert und müssen einen Tag stehen; dann werden sie abgewaschen. Man kocht in einem kupfernen Gefäß Weinessig mit Salz auf, legt die Bohnen hinein und kocht sie, bis sie die grüne Farbe wieder bekommen haben. Dann nimmt man die Bohnen heraus, legt sie in kaltes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche ab. Die Erbsen werden in Salzwasser abgekocht. Die kleinen Gurken macht man wie Pfeffergurken ein, die Perlzwiebeln, siehe: Perlzwiebeln. Dann schichtet man die so zubereiteten Gemüse in Töpfe oder Gläser mit etwas Pfefferschote und Estragonblättern, gießt abgekochten erkalteten Weinessig über, der vorher mit Gewürz-, Pfeffer- und Senfkörnern durchgekocht ist. Die Gläser und Töpfe werden mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Perlzwiebeln.

Man säubert die Zwiebeln, indem man sie öfters in heißem Salzwasser zwischen den Händen reibt, dann spült man sie in kaltem Wasser, bis kein Häutchen mehr oben schwimmt. Dann besalzt man die Zwiebeln und läßt sie eine Nacht stehen, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen und trocknet sie mit einem Tuch ab. Es wird Weinessig mit Gewürz-, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt durchgekocht, die Zwiebeln hineingeschüttet und halb weich gekocht; dann nimmt man sie heraus, läßt sie abkühlen und füllt sie in Töpfe oder Gläser. Der Essig muß ebenfalls abkühlen, die Gewürze werden entfernt, der Essig über die Zwiebeln gegossen, die Töpfe oder Gläser mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Pfeffergurken.

Man nimmt dazu kleine, höchstens fingerlange Gurken (kleine Traubengurken), reibt sie mit einem Tuche ab, pfeffert und salzt sie, läßt sie 24 Stunden stehen, trocknet sie ab. Essigwasser wird in einem kupfernen Gefäß aufgekocht, die Gurken werden hineingeschüttet und gekocht, bis sie wieder die grüne Farbe bekommen haben; dann nimmt man sie heraus, spült sie mit Wasser ab, schichtet sie in Töpfe mit Gewürz- und Pfefferkörnern, gießt frischen aufgekochten, erkalteten Weinessig über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Grüne, saure Gurken.

Grüne Gurken werden gewaschen, mit einer Stricknadel ein paarmal durchstochen und 24 Stunden gewässert. Will man sie

schnell gesäuert haben, streicht man den Topf leicht mit Sauerteig oder Honig aus, dann schichtet man die Gurken mit viel Dill ein, gießt aufgekochtes erkaltetes, scharf gesalzenes Essigwasser, etwa 3½ l Wasser, ½ l Hengstenberg's Weinessig und 200 g Salz und ½ Teelöffel Weinsteinsäure. Auf die Gurken legt man, in ein Mullläppchen gebunden, 30 g Senfkörner, das Essigwasser hält sich dann besser klar. Nun wird der Topf mit Papier verbunden und an einen warmen Ort gestellt. Nach 3 Tagen gießt man das Wasser ab, kocht es auf, gießt es kalt über die Gurken. Nun läßt man die Gurken so lange am warmen Ort stehen, bis sie die nötige Säure haben und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Bildet sich eine weißliche Masse auf den Gurken, kann man sie oben lassen.

Salzgurken.

Grüne Gurken werden gewaschen, mit einer Stricknadel ein paarmal durchstochen und 24 Stunden gewässert, mit viel Dill in ein sehr sauberes Weinfäßchen oder einen Topf gelegt. Wasser und Salz, auf 4 l Wasser 200 g Salz und ½ Teelöffel Weinsteinsäure wird aufgekocht, heiß über die Gurken gegossen und dies an den beiden folgenden Tagen wiederholt, nämlich das Wasser abgegossen, aufgekocht und wieder heiß übergegossen. Das Wasser muß scharf gesalzen sein. Die Flüssigkeit muß die Gurken gut decken. Auf die Gurken legt man, in ein Mullläppchen gebunden, 30 g Senfkörner. Das Salzwasser hält sich dann besser klar. Es ist gut, die Gurken zu beschweren. Nach dem Erkalten wird das Faß zugespundet und bis zum Gebrauch öfters gedreht und geschüttelt.

Scheibengurken.

Grüne Gurken wäscht man, legt sie nachtüber in Wasser, reibt sie dann sauber ab, schneidet sie in 2 cm dicke Scheiben, diese besalzt man und läßt sie 24 Stunden stehen. Nun legt man die Gurkenscheiben auf ein Sieb zum Abtropfen, dann legt man sie in eine Schüssel und gießt kochendes Essigwasser über. Nach 24 Stunden gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn kochend auf die Gurken, dies wiederholt man noch einmal, dann wird der Essig abgegossen und frisches Essigwasser gekocht mit 75—100 g Zucker auf je 1 Liter Essigwasser. Nun schichtet man die Gurken in Gläser mit Meerrettichwürfeln, Senfkörnern, Pfefferkörnern, Zwiebelscheiben, Dill, gießt den Essig kalt über und verbindet.

Senfgurken.

2 kg vorbereitete Gurken,
100 g Salz zum Einsalzen,
1 l Essigwasser von Hengstenberg's Weinessig,
1 Eßl. Zucker,
40 g Perlzwiebeln oder Zwiebeln,
6 Gewürzkörner,
6 Pfefferkörner,
2 Eßl. Meerrettichwürfel,
2 Eßl. Senfkörner,
1 Sträußchen Estragon.

Große, reife Senfgurken werden abgeschält, durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel von den Kernen und weichen Teilen befreit, dann werden sie in ungefähr fingerlange, zweifingerbreite Stücke geschnitten und besalzen. Die Gurken bleiben 24 Stunden stehen, danach schüttet man sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun gibt man die Gurken in kochendes Essigwasser, läßt sie bis zum Aufkochen kommen und gießt sie auf ein Sieb. Essigwasser wird mit Zucker, Gewürz- und Pfefferkörnern gekocht und muß abkühlen. Der Essig wird durch ein Sieb gegossen, damit die Gewürz- und Pfefferkörner zurückbleiben. Die Gurken werden schichtweise mit kleinen Zwiebeln, Senfkörnern, Estragon und Meerrettich in Töpfe oder Gläser gelegt, der Essig wird kalt übergegossen. Der Essig muß nach einigen Tagen noch einmal aufgekocht und kalt über die Gurken gegossen werden. Die Töpfe werden mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Eine andere Art. Wenn die Gurken nachtüber eingesalzen waren, werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, dann mit kleinen Zwiebeln, Senfkörnern, Estragon, Dill und Meerrettichwürfeln in einen Topf geschichtet. Das Essigwasser wird mit dem Zucker aufgekocht und kochend über die Gurken gegossen, den nächsten Tag wiederholt man dies. Den dritten Tag kocht man den Essig mit Pfeffer- und Gewürzkörnern auf, läßt ihn erkalten, entfernt die Gewürze und gießt den Essig kalt über die Gurken.

Süße Gurken.

2 kg vorbereitete Gurken,
3—4 Eßl. Salz,
750 g Zucker,
⅜ l Wasser,
⅛ l Hengstenberg's Weinessig,
1 Stückchen Zimt,
6 Nelken.

Die reifen Gurken werden vorbereitet wie zu Senfgurken, gewogen, dann nur wenig gesalzen. Der Essig wird mit dem Zucker aufgekocht und ausgeschäumt, die Gurken werden darin halbweich gekocht. Danach kocht man den Essig mit dem in ein

Läppchen gebundenen Zimt und Nelken auf und läßt die Gurken darin weich kochen. Die Gewürze werden entfernt, die Gurken in Töpfe oder Gläser gelegt. Der Saft wird dicklich eingekocht und heiß übergegossen. Nach 2—3 Tagen wird der Essig nochmals aufgekocht und heiß über die Gurken gegossen, erkaltet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Gurkensalat.

2 kg geschälte Gurken,
80 g Salz,
2 Zwiebeln,
2 Eßl. Meerrettichwürfel,
Dill,
2 Lorbeerblätter,
6 Gewürzkörner,
2 Eßl. Senfkörner,
1½ l Essigwasser v. Hengstenberg's Weinessig,
¼ l Apfelwein,
125 g Zucker.

Die in Scheiben geschnittenen Gurken werden gesalzen und müssen 24 Stunden stehen bleiben. Dann schüttet man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, schichtet sie mit den geschälten Zwiebeln, Meerrettich, Dill, Gewürz, Lorbeerblatt und Senfkörnern in einen Topf, gießt den mit Zucker und Apfelwein aufgekochten Essig heiß darüber. Nach 14 Tagen wird der Essig noch einmal aufgekocht und wieder heiß aufgegossen, erkaltet mit Pergamentpapier verbunden.

Sauerkohl einzulegen.

Auf 1 kg gehobelten Kohl 20—40 g Salz. Am besten eignen sich dazu große, feste Weißkohlköpfe. Die äußeren Blätter werden entfernt, der Strunk herausgeschnitten und der Kohl auf einer Kohlhobel oder mit einem Messer fein geschnitten. Ein sauberes, festes Faß, am besten von Eichen- oder Buchenholz, wird unten mit Kohlblättern ausgelegt, dann wird der Kohl schichtweise mit Salz und nach Geschmack mit sauren Äpfeln, sauren Weintrauben oder etwas Kümmel mit einer Holzkeule fest eingestampft, oben legt man Kohlblätter über. Nun wird das Faß an einen mäßig warmen Ort gestellt. Wird weniger Salz zum Kohl genommen, tritt die Gärung schneller ein, doch ist mehr Beobachtung nötig, weil die Haltbarkeit geringer ist. Ist die Gärung vor sich gegangen, was man am sauren Geruch und Geschmack erkennt, legt man Kohlblätter, dann ein weißes Tuch über, legt ein Brett und einen Stein darauf und stellt das Faß in den Keller. Bildet sich nicht genügend Flüssigkeit, kocht man etwas Wasser mit Salz auf und gießt es kalt über den Kohl. Wird von dem Kohl gebraucht, so muß das Faß nach Entnahme wieder gut zugedeckt werden.

Grüne Petersilie oder Dill haltbar zu machen.

Die Petersilie oder Dill werden gewaschen, die dicken Stiele entfernt, auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, gehackt und mit Salz vermischt fest in kleine Einmachegläser gefüllt, welche man am besten mit Schweineblase verbindet.

Allerlei.

Abwellen.

Abwellen heißt — ein Nahrungsmittel in kochendes Wasser tun, etwa eine Minute im offenen Topf kochen lassen, dann abgießen und weiter zubereiten, wie es in den betreffenden Vorschriften angegeben ist.

Abschmecken.

Abschmecken heißt: Die fertigen Speisen vor dem Anrichten schmecken, ob sie genügend gesalzen und gewürzt sind, um nötigenfalls das Fehlende hinzuzugeben.

Abschlagen von Speisen auf dem Feuer.

Einige Kuchenteige, Cremes, Soßen werden auf dem Feuer abgeschlagen, d. h., die Zutaten werden in einem Topf verrührt und meistens im Wasserbad (d. h. in einem Kochtopf mit kochendem Wasser), mit dem Schneebesen so lange geschlagen, wie es in den betreffenden Vorschriften angegeben ist. Oder die Zutaten werden in einem Kessel verrührt und auf schwachem Feuer mit einem Schneebesen ebenfalls so lange geschlagen, wie es angegeben ist.

Blanchieren (weiß machen).

Blanchieren heißt — ein Nahrungsmittel mit kaltem Wasser im offenen Topf aufs Feuer setzen, bis zum Kochen bringen, das Wasser abgießen, dann kochendes Wasser auffüllen und beenden, wie es in den betreffenden Vorschriften angegeben ist. Durch das Blanchieren wird ein Nahrungsmittel zarter oder unangenehm schmeckende Bestandteile werden entfernt.

Panieren (einwälzen, wenden).

Panieren heißt mit einer Kruste umgeben. — Koteletts, Fische usw. zuerst in Eiweiß oder ganzes Ei, das mit Wasser verklopft ist, und dann in einer Mischung von Mehl und geriebenen Semmel und nach Belieben mit Paniermehl wenden. Koteletts oder Fischstücke können statt in Ei in Milch getaucht und dann paniert werden.

Dressieren.

Dressieren heißt — Gemüse, Koteletts, Geflügel zu guter Form bringen.

Gemüse dressieren heißt — dasselbe vor der Zubereitung in gleiche Form und Größe bringen oder mit dem Buntmesser schneiden.

Koteletts dressieren heißt — das überflüssige Fett abschneiden, die Sehne einritzen, das Fleisch zu guter Form zusammenschieben.

Geflügel dressiert man, indem man die Brust herausdrückt durch Umbiegen der Flügel nach dem Rücken und dadurch, daß man die Keulen gegen die Brust schiebt und befestigt. Dieses geschieht, indem man einen dünnen Bindfaden mit einer Nadel unter dem unteren Keulenknochen durchzieht, ihn über den oberen Beinknochen legt, durch die Brustspitze zieht, wieder über den Beinknochen legt, unter dem unteren Beinknochen durchzieht und Anfang und Ende des Fadens auf dem Rücken fest zusammenbindet.

Croutons.

Croutons sind Halbmonde, Dreiecke, Vierecke aus Semmel- oder Zwiebackscheiben geschnitten, in heißer Butter oder Schmalz zu hellbrauner Farbe gebacken. Man verwendet sie zur Verzierung für Fleischpuddings, Frikassees, Ragouts, Gemüse. Sie werden auch als Dreiecke aus Aspik geschnitten und zur Verzierung von kaltem Fleisch, Fisch, Salat verwendet.

Fleurons.

Fleurons sind Halbmonde von Blätterteig gebacken und zu Frikassees und Ragouts verwendet.

Jus.

Jus ist braune Fleisch- oder Bratenbrühe, die nach dem Erkalten gallertartig wird.

Semmelbrocken.

Semmel oder Milchbrot wird in kleine Würfel geschnitten, in eine Flinzenpfanne getan, in der man Schmalz heiß gemacht hat. Mit 2 Eßl. werden die Würfel durcheinander geworfen, bis sie hellbraun und knusprig sind. Man gibt die Brocken zu Obstsuppen, Erbsensuppen, Hafergrütze. Zum Warmhalten darf man die Brocken nicht zudecken, da sie dann wieder weich werden.

Gebranntes Mehl.

In eine Flinzenpfanne schüttet man gesiebtes Mehl, rührt es beständig mit einem Eßlöffel, bis es gleichmäßig gebräunt ist. Es dürfen keine weißen Klümpchen darin sein, man zerdrückt diese mit dem Löffel. Man kann das Mehl auf einem Backblech im Ofen rösten. Das Mehl kann am trockenen Ort längere Zeit aufbewahrt werden.

Spinatmatte.

Dieselbe wird zum Färben verschiedener Speisen gebraucht. Der Spinat wird gewaschen, gehackt und in einem Mörser fein zerrieben, dann durch ein Tuch in einen kleinen Napf gepreßt. Diesen stellt man auf ein passendes Gefäß mit kochendem Wasser, wenn der Spinatsaft heiß wird, gerinnt er und wird durch ein feines Sieb oder Tuch gegossen, das Wasser läßt man ablaufen, die grünen Flocken werden verwendet, wie in den Kochvorschriften angegeben ist. Will man die Spinatmatte länger aufbewahren, vermischt man sie mit etwas Weingeist.

Schalotten.

Schalotten sind eine Art kleiner, feiner Zwiebeln.

Flageolets.

Unter Flageolets versteht man die Samen einer besonderen Bohnensorte, „Chevrier's grünbleibende Flageolets", die besonders gut ausgebildete grüne Samen haben und zu den feinsten Gemüsen gehören. Die Flageolets sind als Büchsengemüse in Lebensmittelgeschäften zu erhalten. Sie werden zur Verzierung von Braten verwendet.

Haricots verts.

Haricots verts sind kleine grüne Bohnen, die in Büchsen eingemacht zu kaufen sind. Sie werden zur Verzierung von Braten verwendet.

Kaviar.

Entweder reicht man zu Kaviar geröstete Brötchen und Zitrone, die in 4 oder 6 Teile geschnitten ist, oder man streicht ihn auf die Brötchen. Kaviar muß stets kalt aufbewahrt werden.

Marinade.

Marinade ist eine Zusammenstellung von flüssigen und pikanten Zutaten, wie Essig, Zitronensaft, Gewürz, Pfeffer,

Lorbeerblatt, Zwiebeln, die Fleisch und Fisch einen besonderen Geschmack geben soll oder in die man Fleisch und Fisch einlegt, um sie länger haltbar zu machen.

Estragonessig.

Der Estragon wird gewaschen. Nachdem die Stengel entfernt sind, wird ein Glas damit zur Hälfte gefüllt. Nun gießt man das Glas mit Hengstenberg's Weinessig voll, legt 2 kleine Zwiebeln und etwas Paprika hinzu, verbindet es fest und läßt das Glas 14 Tage in der Sonne stehen, dann wird der Estragonessig durch ein Läppchen gegossen und in Flaschen aufbewahrt.

Ersatz für Zitronenschale.

Für eine frische Zitronenschale kann man 12 Tropfen Zitronenöl nehmen.

Kristallisierte Zitronensäure.

30 g kristallisierte Zitronensäure löst man in ¼ l kochendem Wasser, füllt sie erkaltet in eine Flasche und verwendet sie statt Zitronensaft.

Verwendung von Zitronen- und Apfelsinenschalen.

Das Gelbe der Schalen wird auf einem Reibeisen abgerieben, mit feinem Zucker vermischt, in gut verschlossenen Gläschen aufbewahrt und als „abgeriebene" Schale, sogenannter Zitronen- und Apfelsinenzucker, verwendet. Zu feinen Kremes ist es besser, die Schale mit Stückzucker abzureiben.

Käseessenz.

Man zerschneidet einen getrockneten Kalbsmagen, der von einem jungen Kalb sein muß, welches nur mit Milch gefüttert ist. Man gießt darauf ¾ l weiches Wasser, läßt den Magen darin 24 Stunden liegen, gießt das Wasser ab und drückt den Magen noch aus. Diese Flüssigkeit wird zu der Essenz verwendet. Dann nimmt man ½ l frisch gemolkene Milch, die noch etwas warm sein muß, stellt dieselbe auf den Herd, gießt 1 Eßlöffel von der gewonnenen Flüssigkeit hinein. Fängt die Milch an dick zu werden, so rührt man sie um und läßt die Molke scharf absondern und gießt sie zu der zuerst gewonnenen Flüssigkeit, rührt gut um und füllt diese Essenz in Flaschen, die im Keller aufbewahrt werden müssen.

Käsebereitung.

10 l frisch gemolkene Milch werden auf den Herd gestellt, etwas Käsefarbe wird hineingegeben, ein Kochlöffel von obiger

Käseessenz dazu gegossen und gut umgerührt. Ist alles gut verrührt, bleibt die Milch stehen, bis sie dick ist, dann wird sie mit dem Sahnelöffel durchstochen, bis sich die Molke absondert. Man hüte sich, die Milch zu fest werden zu lassen (raffen), da dieselbe noch während des Einlegens in die Form fester wird. In die durchlochte Form aus Holz oder Metall muß ein vorher naßgemachtes, passendes Säckchen aus Leinwand gelegt sein. Die festgewordene, geraffte Milch wird in die Form gedrückt, dann legt man den dazu gehörigen durchlochten Deckel und einen dazu passenden Klotz herauf, bis ein gut Teil Molke abgetropft ist. Dann beschwert man den Klotz und läßt dies bis zu dem nächsten Tage stehen. Dann stürzt man den Käse aus dem Säckchen, läßt ihn acht Tage auf einer Schüssel liegen, kehrt und besalzt ihn jeden Tag, läßt ihn etwas betrocknen, danach wird der Käse mit leichtem Salzwasser gewaschen. In nicht zu warmem Raum muß der Käse aufbewahrt und zuweilen mit Salzwasser gewaschen und vor Fliegen geschützt werden. In 4—5 Wochen ist er zu brauchen. Er kann auch länger aufbewahrt werden.

Glumse (Quark) zu bereiten.

Um die Glumse zu bereiten, stellt man an die Seite des Feuers dicke, saure Milch und läßt sie so lange stehen, bis sie gerinnt. Die Glumse darf jedoch nicht zu hart werden. Dann gießt man die Glumse über ein Haarsieb, damit die Flüssigkeit, genannt Molke, ablaufen kann.

Kochkäse (Quark).

500 g Glumse wird mit etwa 1 gestrichenen Teelöffel doppeltkohlensaures Natron verrührt und entweder gleich mit etwas Milch, Butter, Salz, Kümmel unter Rühren gekocht, bis die Masse glatt ist, oder man kann die Glumse vor dem Kochen mit dem Natron unter öfterem Umrühren ein paar Tage gut verdeckt (gegen Fliegen) stehen lassen, dadurch wird der Käse pikanter. Die fertige Masse gibt man in eine mit Wasser ausgespülte Schale.

Glumsekäschen (Quarkkäse).

500 g Glumse (Quark),	2 gestr. Teel. Kümmel,
½ Teel. Salz,	etwas Milch oder Sahne.

Nicht zu harte Glumse wird mit Salz und schwarzem Kümmel gut durchgeknetet, so daß es eine geschmeidige Masse wird, die sich mit der Hand zu Kugeln formen läßt. Sollte die Glumse sich nicht gut formen lassen, dann nimmt man noch etwas süße Milch dazu. Die Kugeln werden platt gedrückt und können

noch mit Schnittlauch bestreut werden. Die Käschen dürfen nicht der Sonne ausgesetzt werden. Man erhält aus dieser Masse 10 bis 12 Käschen.

Käsetrüffeln.

2 Eßl. geriebener Parmesan- oder Chesterkäse,	2 Eßl. Tischbutter, gehackter Pumpernickel.

Butter und Käse werden miteinander vermischt und kalt gestellt, dann formt man daraus etwa 8 Bällchen, die man in dem gehackten Pumpernickel wendet und bis zum Gebrauch wieder kalt stellt.

Käsebutter.

100 g Butter,	40 g Parmesan-, Kräuter- od. Schweizerkäse.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit dem geriebenen Käse vermischt und zum Brotaufstrich verwendet.

Geröstete Käsebrötchen (Welsh rarebit).

125 g gerieb. Chesterkäse,	Cayennepfeffer,
100 g Butter,	Brötchen.

Butter und Käse rührt man zusammen. Man schneidet Brötchen in Scheiben, röstet sie in Schmalz und bestreicht sie recht dick mit der Käsebutter, streut etwas Cayennepfeffer darüber und gibt den Semmelscheiben kurz vor dem Anrichten in recht heißem Ofen eine schöne gelbe Farbe.

Pumpernickelschnittchen.

Scheiben von Pumpernickel werden dick mit Butter bestrichen, dünn geschnittener Käse heraufgelegt, etwas Butter übergestrichen, darüber wieder eine Scheibe Pumpernickel und so fährt man fort, bis man die Höhe von 5—6 cm erreicht hat; stellt dieses kalt und schneidet 1 cm breite Schnitte.

Man kann zwischen die Pumpernickelscheiben auch Käsebutter streichen.

Käseschüssel.

Man verwendet dazu Brotschnitten, Pumpernickel, verschiedene Sorten Käse, Butter in Kugeln geformt, Radieschen. Die Butter kann in der Mitte erhöht, am besten auf Eis angerichtet werden. Brot, Pumpernickel, Käse, Radieschen ordnet man gefällig auf einer Platte oder flachen Schale um die Butter. Platte oder Schale können auch vorher mit einem Tortenpapier belegt werden.

Eine andere Art. Man kann auch eine Käseschüssel aus Pumpernickelschnittchen, Käsetrüffeln und verschiedenem Käsegebäck, wie: Käsestangen, Käsebällchen, Käsekeks, Käsepasteten, herstellen.

Salzmandeln.

Abgezogene Mandeln werden in Salz, das mit Wasser etwas angefeuchtet ist, gewendet, dann von Salz vollständig eingehüllt in einer Stielpfanne im Ofen hellgelb geröstet.

Verschiedenes Konfekt (Zuckerwerk).

Pralinen.

Pralinen werden von Puderzucker, verschiedenen geschmackgebenden Zutaten, Nüssen, Marzipan, Fruchtsaft, Wasser hergestellt. Die Masse wird zuerst mit einem kleinen Holzlöffel, dann mit den Händen bearbeitet. Die Flüssigkeit wird vorsichtig dazugegeben, damit die Masse nicht zu lose wird. Man formt kleine Kugeln, legt sie auf ein Emailbrett oder eine Porzellanschüssel, läßt sie etwas betrocknen, dann taucht man sie in Überzugmasse (Couvertüre), das ist süßer oder bitterer unentölter Kakao. Um Überzugmasse zu lösen, tut man sie in einen kleinen Email- oder Porzellantopf, stellt diesen in heißes Wasser. Man achte darauf, daß kein Wasser in den Kakao kommt, er wird dann krümelig und unbrauchbar. Ist die gelöste Überzugmasse zu dick, so gibt man etwas Kakaobutter oder Palmin dazu. Mit einer Gabel taucht man die Kügelchen ein, setzt sie auf weißes Papier, läßt sie trocknen und nimmt sie dann ab.

Um den Pralinen ein glänzendes Aussehen zu geben, kann man sie mit Benzoetinktur bestreichen.

Für Pralinen von 250 g Puderzucker rechnet man ungefähr 125 g Überzugmasse.

1. 250 g Puderzucker werden mit Zitronen-, Himbeer- oder Apfelsinensaft oder mit wenig Wasser und Birnenäther oder mit Apfelsinensaft und eingemachten, in kleine Würfel geschnittenen Apfelsinenschalen zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet, Kügelchen geformt und in die Überzugmasse getaucht.

2. 250 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 3—4 Eßl. Arrak werden bereitet wie vorher.

3. Man formt von Marzipanteig kleine Kugeln, die man in die Überzugmasse taucht, oder man drückt auf die Kugeln

einen halben Walnußkern fest, taucht sie bis zur Nuß in die Überzugmasse und legt sie auf die Nußseite zum Trocknen.

4. Man formt von Marzipanteig recht kleine Kugeln und Röllchen, taucht sie in gelöste Überzugmasse und wendet sie gleich in gehackten Mandeln.

5. Die Überzugmasse wird aufgelöst, dann schüttet man soviel gehackte Walnüsse oder süße Mandeln hinein, daß die Masse so fest ist, daß man Häufchen abstechen kann, die man zum Trocknen auf weißes Papier legt.

6. 125 g geriebene Hasel- oder Walnußkerne, 125 g Puderzucker, ½ Eiweiß. Ungefähr 125 g süße Überzugmasse. Die Zutaten werden vermischt, zu kleinen Kugeln geformt, in die gelöste Überzugmasse getaucht.

Pralinen mit Kaffeefüllung.

1 walnußgroßes Stück Tischbutter,
125 g geriebene Schokolade,
125 g fein gehackte, süße Mandeln,
125 g Puderzucker,
2—3 Eßl. starker Kaffee-Extrakt.
Süße Überzugmasse (Couverture).

Alle Zutaten werden zu einem festen Teig verknetet. Man formt daraus Kugeln, Würfel oder längliche Stücke und taucht sie in die gelöste Überzugmasse. Man kann die Würfel auch in Marzipanmasse hüllen, fest werden lassen, quer durchschneiden und vorsichtig die Marzipanseite in die Überzugmasse tauchen.

Trüffeln (Pralinen).

125 g Tischbutter,
175 g gerieb. Schokolade,
1—2 Eßl. Kognak,
1 Eßl. guter Kakao,
100 g gehackte Schokolade zum Einwälzen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Schokolade, Kakao, Kognak dazu gegeben und verrührt. Die Masse muß kalt gestellt werden und etwas fest werden. Man formt Kugeln und wälzt sie in der gehackten Schokolade.

Croquants.

125 g Zucker,
65 g gute Butter,
125 g süße abgezog. Mandeln,
125 g süße Überzugmasse.

Zu der geschmolzenen Butter schüttet man den Zucker und kocht ihn, bis er bräunlich wird; dann schüttet man die fein gehackten Mandeln hinein, macht ab und zu eine Probe, um zu sehen, ob der Zucker bricht, d. h. mit einem Teelöffel legt man

ein Stückchen von der Masse in kaltes Wasser und sieht, ob der Zucker sich leicht brechen läßt. Dann streicht man die Masse 1 cm dick auf eine mit Oel ausgestrichene Porzellanplatte, schneidet länglich-viereckige Stückchen und taucht sie in die gelöste süße Überzugmasse.

Kandierte Walnüsse.

40 Walnußhälften,
Marzipan:
von 65 g Mandeln
und 65 g Puderzucker,
500 g Zucker,
¼ l Wasser,
2 knappe Eßl. Stärkesirup od.
2 Eßl. Essig,
etwas Speiseöl zum Bestreichen der Platte.

Die Walnußhälften werden mit dem Marzipan zusammengeklebt. Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und ausgeschäumt, dann gibt man den Stärkesirup hinein und kocht den Zucker auf lebhaftem Feuer gelblich oder bis zum Bruch, siehe: Zucker zum Bruch kochen. Dann läßt man den Zucker vorsichtig noch 2—3 Minuten kochen, nimmt den Topf vom Feuer und taucht mit Hilfe von zwei Gabeln die Walnüsse hinein, legt sie sofort auf eine mit Öl bestrichene Porzellan- oder Emailplatte. Sollte der Zucker während des Eintauchens abzusterben beginnen, muß man etwas kochendes Wasser zugießen, aufs Feuer bringen, den Zucker lösen, etwas Stärkesirup zugeben, wieder bis zum Bruch kochen.

Sahnebonbons.

500 g Zucker,
⅛ l Wasser,
¼ l süße Sahne,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Der Zucker wird auf dem Feuer mit ⅛ l Wasser unter Rühren aufgelöst, dann wird die Sahne dazu gegossen und so lange gekocht, bis die Masse dick und hellbraun geworden ist. Man schüttet die Masse auf ein mit Öl bestrichenes Email- oder Porzellanbrett und schneidet die Bonbons schnell in Vierecke.

Gebrannte Mandeln I.

500 g süße Mandeln mit der Schale,
850 g Zucker,
2 Teel. pulv. Zimt,
1 Teel. pulv. Nelken,
10 g Bolus zum Färben,
¼ l Rosenwasser.

Der Zucker wird mit dem Rosenwasser geklärt, dann schüttet man die Gewürze und Bolus hinein, kocht dieses ziemlich dick, schüttet nun die gut mit einem Tuch abgeriebenen Mandeln

hinein, rührt sehr vorsichtig, bis der Zucker anfängt trocken zu werden, worauf man die Mandeln auf eine Schale schüttet und die Mandeln, an denen genug Zucker haftet, sondert. Der abgefallene Zucker wird wieder in die Pfanne genommen und mit etwas Rosenwasser gelöst, noch dicker eingekocht, wie zu Anfang, dann schüttet man die Mandeln, an denen nicht genug Zucker haftet, noch einmal hinein, rührt vorsichtig, bis sie trocken werden. Man kann dieses Verfahren noch einmal wiederholen. Bei gutem Rühren sind die Mandeln jedoch nach dem zweiten Male gut.

Gebrannte Mandeln II.

250 g süße Mandeln mit der Schale,
625 g Zucker,
2 Teel. pulv. Zimt,
½ Eßl. Stärkesirup,
1 Teel. pulv. Nelken,
10 g Bolus,
¼ l Rosenwasser oder ¼ l Wasser und Vanillin nach Geschmack.

Der Zucker wird mit dem Rosenwasser geklärt. Dann werden die mit einem Tuch abgeriebenen Mandeln und die übrigen Zutaten hineingetan und bei langsamem Umrühren so lange gekocht, bis die Mandeln knacken, dann nimmt man sie vom Feuer und rührt sie, bis der Zucker trocken (abgestorben) ist. Nun werden die Mandeln ausgeschüttet und ausgelesen. Der abgefallene Zucker wird mit dem Stärkesirup und ¼ l Wasser so lange gekocht, bis er bricht, siehe: Zucker zum vierten Grad kochen. Hierauf nimmt man den Topf vom Feuer, gibt die Mandeln hinein und rührt kräftig um, bis der Zucker wieder trocken ist. Der kleine Rest des Zuckers wird mit wenig Wasser gekocht, bis er bricht. Die Mandeln werden noch einmal schnell durchgerührt und noch feucht auf ein Blech geworfen, auseinander gebreitet und einzeln ausgelesen. Falls der Zuckerrückstand beim letzten Male ein zu geringer sein sollte, kann man etwas Zucker zufügen.

Schokoladenwurst.

Marzipanmasse von:
150 g Puderzucker und 150 g süße Mandeln,
zum Teig:
250 g Puderzucker,
125 g süße, abgeschälte Mandeln,
3 bittere Mandeln,
125 g guter Kakao,
125 g Walnußkerne,
125 g gute Schokolade,
6—8 Eßl. Kaffee-Extrakt von 16 g Kaffee u. ¼ l Wasser.

Der Kakao, die geriebenen Walnüsse, die geriebene Schokolade, der Puderzucker werden mit dem Kaffee gut zu einem festen

Teig verknetet, zuletzt nimmt man die einmal der Länge nach durchgeschnittenen Mandeln hinzu, bringt die Masse in Wurstform und umhüllt sie mit der zu einer Platte ausgerollten Marzipanmasse. Es können 2 bis 4 Würste geformt werden, zu 4 Würsten wird etwas mehr Marzipanmasse gebraucht.

Schokoladen-Igel.

125 g Milchschokolade,
3 Eßl. Wasser,
125 g Palmin,
1 Ei,
1 Eßl. Zucker,
1 abgeriebene Zitronenschale,
9—12 Löffelbiskuits,
Pistazien oder süße Mandeln.

Die Milchschokolade wird mit dem kalten Wasser über Dampf aufgelöst. Das Palmin wird geschmolzen und an kalter Stelle allmählich unter Rühren zur Schokolade gegeben. Das ganze Ei und den Zucker verklopft man mit einem Schneebesen und rührt dann die Masse dazu, gibt die abgeriebene Zitronenschale hinein und rührt nun so lange, bis die Masse hellbraun wird. Von den Biskuits und der Schokoladenmasse formt man ein Brot oder einen Igel, indem man unten einen Teil der Biskuits legt, von der Masse etwas aufstreicht, wieder Biskuits heraufelegt und dann die übrige Masse glatt überstreicht. Auf der Brotform zieht man Rillen und streut gehackte Pistazien über. Den Igel spickt man mit Mandeln.

Man kann auch eine Platte von Biskuit II backen und für ein Brot oder einen Igel passende Platten schneiden und verwenden wie vorher.

Aspik.

Aspik wird aus Fleisch-, Fischbrühe oder Wasser mit natürlichem oder künstlichem Gallertstoff hergestellt. Er wird zur Verzierung von Salaten, kalten Braten, Geflügel, Fisch verwendet und zum Einlegen von Fleisch, Geflügel, Fisch.

Natürlichen Gallertstoff gewinnt man aus Knochen, Sehnen, Schwarten, Kalbs- und Schweinefüßen, Fischabgängen, auch verwendet man die kurz eingekochte Brühe von Kalb, Schwein, Huhn, Fisch.

Als künstlichen Gallertstoff verwendet man Gelatine, Hausenblase, Agar-Agar.

Regeln zur Herstellung von Aspiks.

Man rechnet am besten 2 Tage für die Herstellung eines Aspiks.

Den ersten Tag kocht man Fisch oder Fleisch, letzteres recht weich in gut gesalzener und gewürzter Brühe. Knochen, Sehnen müssen besonders lange kochen, damit der Gallertstoff sich genügend löst. Das Fleisch läßt man in der Brühe erkalten.

Am zweiten Tage wird das Fett entfernt, die Brühe auf ihre Festigkeit geprüft, dann geschmolzen, das Fleisch herausgenommen und entsprechend vorbereitet. Wenn es nötig ist, wird der Brühe künstlicher Gallertstoff zugesetzt, meistens Gelatine.

Die Gelatine wird 10 Minuten in Wasser geweicht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in die heiße Brühe gelegt. Die Brühe muß geklärt werden. Vorher ist sie stets abzuschmecken.

Das Klären mit Eiweiß.

Man läßt die Brühe fast kalt werden, gibt auf ½ l Brühe 1—2 mit etwas Wasser verklopfte Eiweiß hinein. Man kann auch die gewaschene, zerknickte Eierschale dazu nehmen. Dieses läßt man an der Seite des Feuers unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen langsam aufkochen. Man stellt das Gefäß zur Seite und läßt das Eiweiß, ohne es zu rühren, in 10 Minuten zusammenziehen. Das Eiweiß hat nun alle, die Flüssigkeit trübe machenden Bestandteile aufgenommen. Das Eiweiß muß als dicke Masse oben schwimmen, während unten die klare Flüssigkeit sein muß. Den Schaum nimmt man mit einem Schaumlöffel ab, gießt die Brühe vorsichtig über ein Tuch von Baumwollbarchent oder Filtrierpapier. Man kann die Brühe mit Zuckerfarbe bräunlich färben.

Aspik zur Verzierung.

¼ l Wasser, Salz,
2 Gewürzkörner,
2 Pfefferkörner,
½ Lorbeerblatt,
1 paar Scheiben Suppengemüse,
20 g weiße Gelatine,
1 Eiweiß.

Das Wasser wird mit den Gewürzen und dem Suppengemüse gekocht, bis letzteres weich ist; dann nimmt man es heraus, gibt die geweichte Gelatine, ohne sie vorher aufgelöst zu haben, hinein. Gelatine wird in reichlich kaltem Wasser ¼ Stunde geweicht und mit einem Schaumlöffel in die Brühe gelegt. Hat sich dieselbe aufgelöst, wird das Wasser gemessen. Was an ¼ l fehlt, wird durch kaltes Wasser ersetzt, dann wird die Flüssigkeit nach Vorschrift geklärt. Siehe: Klären mit Eiweiß. Die geklärte Brühe wird in zwei mit kaltem Wasser gespülte Teller gegossen. Je nachdem der Aspik zur Verzierung verwendet wird, schneidet oder hackt man ihn.

Fleischaspik.

500 g Rindknochen,
1 Kalbsfuß,
1 l Wasser,
Salz,
1 Zwiebel,
5 Gewürzkörner,
5 Pfefferkörner,
Suppengemüse,
auf 1 l Brühe 18—20 g weiße Gelatine,
2 Eiweiß,
Zuckerfarbe.

Die Rindknochen und der Kalbsfuß werden wie Rindfleischbrühe 3—4 Stunden gekocht. Es kann etwas mehr als 1 l Wasser aufgegossen werden, nach dem Kochen muß 1 l Brühe sein, die ganz entfettet wird. Die Knochen und das Gemüse werden herausgenommen. Die Gelatine wird in kaltem Wasser 10 Minuten geweicht und mit einem Schaumlöffel in die Brühe getan, dieselbe mit einigen Tropfen Zuckerfarbe gelblich gefärbt und mit Eiweiß geklärt, siehe: Klären mit Eiweiß. Dieser Aspik wird zum Einlegen von Fleisch, Braten aller Art, Forellen, Hummerfleisch und Krebsschwänzen benutzt. Es ist gut, von dem Aspik eine Probe zu machen, um zu sehen, ob er steif genug ist. Verwendet man Rindfleischbrühe zu Aspik, dann nimmt man auf ½ l Fleischbrühe 25—30 g Gelatine.

Fleischaspik auf schnellste Art.

Mit ½ l kochendem Wasser löst man 2—3 Maggi's Fleischbrühwürfel. 25—30 g weiße Gelatine wird 10 Minuten in kaltem Wasser geweicht, herausgenommen und in der warmen Fleischbrühe aufgelöst, dann mit Eiweiß geklärt, siehe: Klären mit Eiweiß. Dieser Aspik kann zum Einlegen von Fleisch, Braten aller Art und Fisch benutzt werden. Will man dem Aspik einen säuerlichen Geschmack geben, so nimmt man vor dem Klären Essig oder Zitronensaft hinzu.

Illustrierte Gurken.

In geschälte, halbierte, ausgehöhlte Salzgurken füllt man Reste von Heringssalat oder in Würfel geschnittenen gekochten Schinken, Bratenreste, in Viertel geschnittene, hart gekochte Eier. Man verziert mit Eischeiben, Sardellen, Kapern, gehackter grüner Petersilie und übergießt dieses mit dickflüssigem Fleischaspik und läßt es steif werden. Man reicht dazu Remouladensoße.

Schwedische Schüssel.

Für die Zusammenstellung einer schwedischen Schüssel wählt man verschiedene kalte Gerichte, die in beliebiger Auswahl auf

Platten oder flachen Schüsseln, in kleinen Muscheln, in Bechern von Porzellan, in Förmchen in Aspik gelegt, angerichtet werden.

Geeignete kalte Gerichte sind: Italienischer, Hering-, Hummer-, Fischsalat, Mayonnaisen, Tomaten mit Selleriesalat gefüllt, der mit Mayonnaisensoße gemischt ist. Eierhälften mit Kaviar, Eier mit Käsebutter, gefüllte Eier, illustrierte Gurken. Aspik mit Gemüsen, Krebsschwänzen, Fisch oder Hummern in Förmchen gefüllt und ausgestürzt.

Mehlkloß (Coulis).

Zwei Eßlöffel Speiseöl werden in eine kleine zarte Pfanne gegeben, dann schüttet man soviel Mehl hinzu, wie das Öl aufnimmt, schwitzt dieses hell und kraus, gießt allmählich etwa ¼ l kochendes Wasser und 2 Kochlöffel Essig hinzu. Die Masse muß, nachdem sie aufgekocht ist, ein dicker Brei sein, den man in eine Schale tut, mit kaltem Wasser übergießt, damit sich beim Erkalten keine Kruste bildet. Vor dem Gebrauch muß man das Wasser abgießen und die Masse recht glatt rühren.

Zuckerfarbe.

Feiner Zucker wird auf dem Feuer in einer Pfanne gerührt, bis er geschmolzen ist und eine recht dunkelbraune Farbe erhalten hat, darauf wird die Pfanne zur Seite genommen und etwas heißes Wasser hinzugegossen, so daß der Zucker nach dem Erkalten dickflüssig ist. Zum Aufbewahren wird er in ein Glas gefüllt.

Sardellen aufzubewahren und vorzubereiten.

Die Sardellen dürfen nicht gelb aussehen und nicht hart sein, sondern rosig aussehen und geschmeidig sein. Will man Sardellen aufbewahren, so muß das Salz, mit dem man sie gekauft hat, nicht zu trocken sein, es muß dann angefeuchtet werden. Die Sardellen werden gut gewaschen, die weiße Haut auf beiden Seiten abgeschabt, dann die beiden Hälften, vom Kopfende angefangen, von der Rückengräte gelöst, Häutchen, Flossen, das Schwanzende und Eingeweide werden gut entfernt. Man spült die Sardellen, läßt sie gut abtropfen und verwendet sie beliebig. Man kann die Sardellen in Milch legen, dann sauber machen.

Sardellenbutter.

125 g frische Butter,
100 g Sardellen,
Zitronensaft,
weißer Pfeffer.

Die Butter wird zu Sahne gerührt. Zu dieser gibt man die nach Vorschrift gereinigten und sehr fein gehackten Sardellen,

rührt dieses ¼—½ Stunde, bis sie zart wird, schmeckt dann mit wenig Zitronensaft und wenig pulverisiertem weißen Pfeffer ab.

Anschovisbutter.

Zu der zu Sahne gerührten frischen Butter gibt man nach Geschmack Anschovispasta, die man in einem Delikateßgeschäft erhält.

Sardellen- und Anschovisbrötchen.

Die Weißbrotschnittchen werden recht dick mit der Butter bestrichen, kalt gestellt, mit einer in warmes Wasser getauchten Gabel oder einem Buntmesser verziert. Ein Rezept Sardellenbutter reicht für 20 Brötchen.

Verzierte Brötchen (Appetitbrötchen).

15 Brötchen,
125 g Tischbutter,
2 Eier,
65 g Sardellen,
200 g Aufschnitt, geschabtes Rindfleisch,
40 g Käse,
zur Verzierung:
Kapern, Gurken, Aspik.

Die Brötchen schneidet man einmal durch. Von einem Sardellenstriezel schneidet man ½ cm dicke Scheiben. Brotscheiben je nach der Größe in 2—4 Teile. Die Scheiben werden mit Butter bestrichen. Die Butter kann zu Sahne gerührt werden, dieses ist sparsamer. Dann legt man verschiedenen Aufschnitt herauf, legt die Brötchen mit der belegten Seite auf ein Brett und schneidet das überstehende Fleisch ab, wenn man sie recht eigen haben will.

Nach Belieben kann man die Brötchen mit hart gekochten Eiern, Sardellen, Kapern, Gurken, Fleischaspik verzieren. Die Brötchen werden geschmackvoll auf einer mit einem Tortenpapier belegten Platte oder Schüssel angerichtet.

Senf zubereiten.

Gutes Senfpulver wird mit heißem Wasser oder heißer Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellen kann, glatt gerührt, mit etwas Essig, Zucker und Salz abgeschmeckt. Im Wasserbade wird der Senf gar gebrüht. Die Masse muß dickflüssig sein und nochmals abgeschmeckt werden.

Maggi's Suppen- und Speisenwürze.

Es gibt nur eine fertige käufliche, die für die gute sparsame Küche in Frage kommt und das ist Maggi's Würze. Jahraus, jahrein von der gleichen Güte und Ausgiebigkeit findet sie seit

langem im bescheidensten, wie im vornehmsten Haushalt von Stadt und Land, in Hofküchen, Hotels, Restaurants, Kochschulen, Krankenhäusern, Militärküchen usw. mit gleichem Vorteil Verwendung. Es existiert aber auch kein praktischeres und zugleich im Gebrauch billigeres Mittel, um schwachen Suppen, Brühen, Soßen, Gemüsen, Salaten, Eierspeisen usw. augenblicklich kräftigen Wohlgeschmack zu verleihen. Die Maggi'sche Würze ist auch die einzige, mit der an ersten Universitäts-Instituten eingehende experimentelle Versuche nach den neuesten Forschungsmethoden vorgenommen wurden, wobei es sich ergab, daß sie in hervorragender Weise Appetit und Verdauung anregt und dabei aber — im Gegensatz zu den scharfen Gewürzen — keinerlei unerwünschte Nebenwirkungen oder Reize auf die inneren Organe ausübt. Sie wird deshalb von der ärztlichen Wissenschaft als treffliches Geschmacksverbesserungsmittel auch zu der Kranken- und Rekonvaleszentenkost empfohlen.

Maggi's Würze ist sehr ausgiebig. Man sei daher sparsam bei ihrem Gebrauch. Im voraus läßt sich die zu verwendende Menge nicht genau bestimmen, man koste also während des Zusetzens. Es ist ein in der Feinheit ihres Aromas begründeter Vorzug dieser Würze, daß sie, richtig angewendet, den ursprünglichen Eigengeschmack der Speisen nicht deckt, sondern im Gegenteil hebt. Den Fleischextrakten gegenüber bietet sie neben größerer Würzekraft und billigerem Preise auch noch den Vorteil, daß sie nicht färbt, somit auch zu allen hellen Gerichten verwendet werden kann. Diesem Urteil aus der Feder eines bekannten Fachmannes hat die Herausgeberin nur noch hinzuzufügen, daß neuerdings mehrfach Nachahmungen aufgetaucht sind, die weder in Ausgiebigkeit noch im Aroma an die altbewährte Maggi'sche Würze heranreichen und deren besonders betonte „Billigkeit" in der Praxis sich als illusorisch erweist. Das Beste bleibt immer das Billigste. Will sich also die Hausfrau vor Schaden bewahren, so achte sie darauf, daß sie beim Kaufmann ausdrücklich Maggi'sche Würze verlangt und diese auch wirklich erhält deren Echtheit sowohl durch den Namen als auch durch die gelbrote Packung garantiert wird.

Bratlinge

mit Maggi's Suppenwürfeln hergestellt, als Ersatz für Fleisch.

Vorbemerkung: Bei allen Vorschriften darf kein Salz mehr hinzugefügt werden, da die verwendeten Suppenwürfel bereits genügend enthalten.

Die Bratlinge schmecken bei richtiger Zubereitung vorzüglich; man gibt sie zu Gemüsen, Salaten usw.

(Für 3 Personen.)

Ein Maggi's Suppenwürfel Reis mit Tomaten (oder Erbs, Erbs mit Schinken, Kartoffel-, Prinzeßsuppe) wird fein zerdrückt, mit 100 g Grieß vermischt, mit ⅓ l Wasser glatt gerührt und unter ständigem Umrühren etwa 20 Minuten zu steifem Brei gekocht. Diesen läßt man abkühlen, vermengt ihn dann mit 1—2 Löffeln geriebener Semmel und einem gut verquirlten Ei. Nun formt man daraus nach Belieben Frikandellen, Buletten und dergl. und brät diese in gutem Bratfett von allen Seiten schön knusprig.

(Für 3 Personen.)

Man zerdrückt einen Würfel Maggi's Pilzsuppe für 13 Pfg., mischt ihn mit etwa 100 g Mehl und rührt das Ganze mit ⅓ l kaltem Wasser zu dünnem Brei an. Dieser wird in zirka 20 Minuten unter fortwährendem Umrühren ordentlich steif gekocht, hierauf abgekühlt und mit 1—2 Eßlöffeln geriebener Semmel vermengt. Hierauf schmeckt man mit einigen Tropfen Maggi's Würze ab, formt die Masse nach Belieben zu Buletten, Frikandellen oder Würstchen. Diese läßt man in gutem Bratfett von allen Seiten schön knusperig braten. Feiner werden die Bratlinge, wenn man den Brei nach dem Kochen auch noch mit einem gut verquirlten Ei vermengt.

Rindertalg auszubraten.

1 kg Rindertalg wird gewaschen oder abgeschabt, in Würfel geschnitten, in einer Schmorpfanne mit ¼ l Wasser oder besser ¼ l Milch langsam bei schwacher Hitze gekocht, bis Wasser oder Milch verdampft ist. Das Fett muß klar aussehen, die Grieven gelblich. Dann gießt man das Fett über ein feines Sieb und bewahrt es in einem Steintopf auf. Erkaltet wird der Topf verbunden. Man verwendet Rindertalg mit Zusatz von geklärter Butter zum Braten und zu Gemüsen. Rindertalg mit Zusatz von Schweineschmalz (zu gleichen Teilen) zum Ausbraten von Gebäck, Fleisch und Fischen.

Hammeltalg auszubraten.

Hammeltalg kann in gleicher Weise ausgebraten werden. Es wird weniger verwendet des talgigen Geschmacks wegen. Man kann es zum Braten von Klopsen, Koteletts und zu Gemüse verwenden, auch zu einfachem Hefegebäck.

Schweinefett auszubraten.

Der Speck (Rückenfett) und Schmeer (Flomenfett) werden gewaschen oder abgeschabt, in kleine Würfel geschnitten, auf schwachem Feuer unter öfterem Rühren ausgebraten. Das Fett muß klar aussehen und die Griewen leicht gelblich. Das Fett gießt man über ein feines Sieb. Die Griewen nimmt man noch einmal in die Pfanne und läßt sie weiter ausbraten, bis sie dunkelgelb sind. Sie werden dann gesalzen und zu Kartoffeln gegessen. Das ausgebratene Fett wird zu Schmor-, Rot-, Sauerkohl, zum Braten von Koteletts, Klopsen, Fischen und zum Ausbacken verwendet. Will man das Fett zu Brot essen, dann gibt man zum Ausbraten Aepfel, Zwiebel, Majoran hinzu.

Mischfett.

1 kg Rindertalg, ½ kg Schweineflomen, ¼ kg Butter und knapp ⅛ l Milch werden zusammen gekocht, bis die Milch verdampft ist. Das klare Fett wird in einen Steintopf abgegossen zum Vorrat. Man verwendet es zum Braten von Klops, Koteletts, zu Gemüse.

Speck mit Zwiebeln zu braten.

Der Speck wird in Würfel geschnitten und auf gelindem Feuer gelblich gebraten, dann tut man die würflich geschnittenen Zwiebeln hinzu und läßt beides zu schöner hellgelber Farbe braten. Da die Zwiebeln schneller braun werden, dürfen sie nicht mit dem Speck zusammen aufgesetzt werden.

Butter klären.

Die Butter legt man in eine gut emaillierte Pfanne, läßt sie auf schwachem Feuer kochen, bis sie still und klar wird. Dann stellt man die Pfanne an die Seite des Feuers und gießt nach einigen Minuten die klare Butter ab. Geklärte Butter gibt man zu blauen Fischen, feinem Gemüse und verwendet sie mit ausgebratenem Rinder- und Schweinfett zum Ausbacken.

Butter bräunen.

Die Butter wird in der Pfanne zum Kochen gebracht, damit die Wasserteile verdampfen. Ist die Butter still geworden, läßt man sie unter Rühren hellbraun werden.

Fleisch waschen, wenn dasselbe schlechten Geruch hat.

10 g übermangansaures Kali werden in ½ l Wasser gelöst. Davon gibt man 1 Eßl. auf 1 l Wasser. Das Fleisch wird in dieser Lösung gewaschen oder etwa 10 bis 15 Minuten in dieselbe gelegt, dann mit reinem Wasser gewaschen.

Kompotts.

Arten: Die Kompotts werden hergestellt von:

frischem Obst,
eingemachtem Obst,
getrocknetem Obst.

Menge: man rechnet 200 g frisches Obst für 1 Person und 65 g getrocknetes Obst für 1 Person.

Vorbereitung: Frisches Obst wird gewaschen, wenn nötig geschält, zerkleinert und in Zuckerwasser gar gemacht.

Getrocknetes Obst wird mehrmals lauwarm gewaschen, eingeweicht und mit dem Einweichwasser gekocht.

Zubereitung: Die Kompotts müssen in einem gut emaillierten oder irdenen Gefäß zubereitet werden, langsam an der Seite des Feuers kochen, damit die Früchte ihre Form und Farbe behalten und die getrockneten besser aufquellen. Ganz genau kann das Wasser zum Kochen nicht angegeben werden, weil die Früchte mehr oder weniger aufquellen.

Die Abfälle, wie Schalen, Kerngehäuse verwendet man zu Gelees und mit frischem Obst zu Suppe. Kirsch- und Pflaumensteine zu Likör.

Die Gewürze, wie Zitronenschale, Zimt, Nelken müssen vor dem Anrichten entfernt werden.

Die Kompotts können mit Kartoffelmehl oder Mondamin gebunden werden, oder die Früchte werden weich gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft dicker eingekocht und über die Früchte gegossen.

Sollten Äpfel und Birnen wenig Geschmack haben, so verbessert man ihn durch Zusatz von etwas Zitronensaft oder Weißwein.

Die Kompotts von getrocknetem Obst sind gut in der Kochkiste oder in Papier gar zu machen.

Kompott von frischen Äpfeln I

für 4 Personen.

750 g geschälte Äpfel,
60—80 g Zucker,
etwa ⅛ l Wasser,
1 kleines Stückchen Zimt,
Zitronenschale.

Aus den gewaschenen, geschälten Äpfeln wird das Kernhaus entfernt, die Äpfel werden in kleine Stückchen geschnitten, mit dem Wasser, Zitronenschale, Zimt und dem Zucker langsam weich gekocht und mit Zucker abgeschmeckt.

Kompott von frischen Äpfeln II

für 4 Personen.

750 g geschälte Äpfel,
60—80 g Zucker,
etwa ⅛ l Wasser,
Zitronenschale, wenig Zimt.

Aus den geschälten Äpfeln wird das Kernhaus entfernt, die Äpfel werden in kleine Stückchen geschnitten, mit Zitronenschale und Zimt in den mit Wasser geklärten Zucker geschüttet und an der Seite des Feuers langsam gar gekocht; verdampft das Wasser, muß es ergänzt werden. Das Kompott muß klar aussehen. Ist das Kompott nicht süß genug, kann Zucker zugegeben werden.

Kompott von Stachelbeeren I

für 4 Personen.

750 g Stachelbeeren,
180 g Zucker,
etwa ⅛ l Wasser,
Zitronenschale,
½ Teel. Kartoffelmehl.

Die Stachelbeeren werden von Stielen und Blüten befreit, gut gewaschen, dann mit dem Wasser, Zitronenschale und Zucker an der Seite des Feuers langsam weich geschmort, mit wenig Kartoffelmehl oder gar nicht gebunden.

Kompott von Stachelbeeren II

für 4 Personen.

750 g Stachelbeeren,
180 g Zucker,
etwa ⅛ l Wasser,
Zitronenschale.

Die Stachelbeeren werden vorbereitet, dann werden sie mit Zitronenschale in den mit Wasser geklärten Zucker geschüttet und an der Seite des Feuers langsam gar gekocht. Die Stachelbeeren werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft, wenn nötig, dicker eingekocht und kalt über die Beeren gegossen. Das Kompott muß klar aussehen.

Kompott von Rhabarber

für 4 Personen.

750 g Rhabarber,
Zucker.

Der Rhabarber wird gewaschen, geschält, in 1 cm lange Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und muß nachtüber stehen

bleiben. Mit dem sich bildenden Saft wird der Rhabarber weich gekocht, er darf nicht zerfallen. Diese Zubereitung ist dem Kochen mit Wasser vorzuziehen.

Apfelmus

für 4 Personen.

1 kg frische Äpfel,
etwa ⅛ l Wasser,
1 Stückchen Zimt und Zitronenschale,
100—125 g Zucker.

Die Äpfel werden gewaschen, von Blüten und Stielen befreit, in 4—6 Teile geschnitten, mit Wasser, Zimt, Zitronenschale unter Rühren weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit dem Zucker zu einem dicken Brei gekocht. Man richtet das Apfelmus in einer Glasschale an und kann es mit abgezogenen, gespaltenen Mandeln, vorbereiteten, eingeweichten Rosinen oder Korinthen oder Fruchtgelee verzieren.

Das Apfelmus kann auch aus amerikanischen Apfelschnitten bereitet werden; dann braucht man 375 g Apfelschnitte, die vorher geweicht werden.

Kompott von frischen Aprikosen oder Pfirsichen

für 4 Personen.

750 g Aprikosen od. Pfirsiche,
125 g Zucker,
etwa ⅛ l Wasser,
5 abgezogene Kerne.

Die Früchte werden gewaschen, schnell gebrüht, abgeschält, geteilt, die Kerne entfernt und in den geklärten kochenden Zucker gelegt, die Kerne hinzugegeben und vorsichtig an der Seite des Feuers gar gekocht. Die Früchte nimmt man heraus; ist es nötig, wird der Saft noch eingekocht und über die Früchte gegeben.

Kompott von frischen Pflaumen oder Kirschen

für 4 Personen.

750 g Pflaumen od. Kirschen,
125 g Zucker,
etwa ⅛ l Wasser,
etwas Zitronenschale,
etwas Zimt,
Kartoffelmehl.

Die Pflaumen oder Kirschen werden gewaschen, ausgesteint, dann in dem geklärten Zucker mit Zitronenschale und Zimt langsam an der Seite des Feuers weich gekocht und mit wenig Kartoffelmehl oder gar nicht gebunden. Man kann einige abgezogene Kerne mitkochen.

Von den Pflaumen kann die Haut abgezogen werden, indem man sie vorher einen Augenblick in einem Durchschlag in kochendes Wasser hält. Man läßt die Pflaumen ganz und schmort sie vorsichtig weich und bindet sie nicht mit Kartoffelmehl.

Kompott von Himbeeren, Erdbeeren

für 4 Personen.

750 g Himbeeren oder Erdbeeren, | 125 g Zucker, etwas Wasser.

Der Zucker wird mit wenig Wasser geklärt und recht dick eingekocht, die gewaschenen Früchte werden hineingeschüttet und einige Minuten unter Schütteln gebrüht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft, wenn nötig, dicker eingekocht und kalt übergegossen. Die Erdbeeren werden ohne Stiele gewogen.

Kompott von Johannisbeeren

für 4 Personen.

750 g Johannisbeeren ohne Stiele, | 200 g Zucker.

Die Johannisbeeren werden gewaschen, in einem gut emaillierten oder irdenen Topf mit dem Zucker vermischt, unter Schütteln vorsichtig bis zum Kochen gebracht. Die Johannisbeeren werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft dicker eingekocht und kalt über die Beeren gegossen.

Kompott von Blaubeeren

für 4 Personen.

750 g Blaubeeren, 70 g Zucker, | Zitronenschale.

Die Blaubeeren werden verlesen, vorsichtig gewaschen und in einem gut emaillierten oder irdenen Topf mit Zucker und Zitronenschale unter Schütteln vorsichtig 15 Minuten gekocht.

Kompott von Preißelbeeren

für 4 Personen.

750 g Preißelbeeren, | 200 g Zucker.

Dieses Kompott wird wie das von Blaubeeren zubereitet.

Kompott von frischen Birnen

für 4 Personen.

750 g geschälte Birnen, 60—80 g Zucker, Wasser, | Zitronenschale, ½ Teel. Kartoffelmehl.

Die Birnen werden geschält, größere geteilt, das Kernhaus entfernt, kleinere bleiben ganz. Der Zucker wird mit etwas Wasser in einem gut emaillierten oder irdenen Topf geklärt, die Birnen und Zitronenschale werden hineingeschüttet und zugedeckt an der Seite des Feuers langsam weich gekocht. Sind die Birnen weich, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft mit Kartoffelmehl gebunden oder der Saft dicker eingekocht, über die Birnen gegossen.

Kompott von Tomaten.

Sechs reife oder unreife Tomaten werden mit einem Tuche abgerieben, in zwei Teile geschnitten. 125 g Zucker werden mit etwas Wasser und Weinessig dicklich gekocht, die Tomaten hineingegeben und gedünstet. Sobald die Schalen anfangen zu platzen, nimmt man die Tomaten heraus, legt sie mit etwas Zimt und Nelken in eine Kompottschale und gießt den etwas dicker eingekochten Saft kochend über.

Kompott von Backobst

für 4 Personen.

250 g gemischtes Obst,
Wasser,
50—60 g Zucker,
Zitronenschale,
1 Prise Zimt,
½ Teel. Kartoffelmehl.

Große Birnen und Äpfel werden durchgeschnitten, Pflaumen können ausgesteint werden. Das Obst muß gut mit lauwarmem Wasser gewaschen, nachtüber geweicht und mit dem Einweichwasser aufgesetzt werden. Manche Birnen brauchen längere Zeit zum Aufquellen, deshalb kocht man sie halb weich, gibt dann die Pflaumen, Äpfel, Gewürze, Zucker hinzu. Das Wasser muß überstehen. An der Seite des Feuers wird das Obst langsam weich gekocht, ohne es viel zu rühren. Das Obst darf nicht zu knapp Flüssigkeit haben, es muß nötigenfalls Wasser nachgegossen werden. Ist das Obst weich gekocht, schmeckt man es mit Zucker ab, bindet mit Kartoffelmehl. Das Obst kann, wenn es weich ist, mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden, der Saft dickflüssig eingekocht und übergegossen werden.

Kompott von getrockneten Pflaumen, Pfirsichen oder Aprikosen

für 4 Personen.

250 g Pflaumen, Pfirsiche od. Aprikosen,
Wasser,
50—60 g Zucker,
Zitronenschale,
½ Teel. Kartoffelmehl.

Ebenso zubereitet wie das Kompott von Backobst, die Pflaumen werden ausgesteint. Man kann die Früchte, wenn sie weich sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, den Saft dickflüssig einkochen und übergießen. Die getrockneten Früchte können auch nur nachtüber geweicht, gesüßt und so gegessen werden.

Restverwendung von Fleisch, Fischen, Eiern und Früchten.

Vom Rind.

Suppenfleisch: zu Ragout — zu Schusterpastete — Pudding von garem Fleisch — Semmelpasteten — mit Soßen: Pilzen-, Meerrettich-, Senf-, Herings-, Robert-, Bechamellesoße. Zu Salaten. Zum Einpökeln, dann zu italienischem und Herings-Salat, Aufschnitt und heißgemacht mit Senf-, Meerrettich-, Zwiebelsoße.

Bratenreste: zu Ragout — Buletten — Schusterpastete gefüllten Flinzenröllchen — Italienischem Omelette.

Roastbeef: zu Aufschnitt, zu Pfefferklops und Rouladen.

Vom Schwein.

Bratenreste: zu Buletten — Schusterpastete — in Bier zu kochen — zu gefüllten Flinzenröllchen.

Vom Kalb.

Suppenfleisch und Bratenreste: zu Ragout — Frikassee — Pudding von garem Fleisch — Haschee — Buletten — Füllung von Pasteten — Schusterpastete — Semmelpasteten — Italienischem Omelette — Kalbfleisch in Bier — in Scheiben geschnitten und wie Koteletts gebraten — in Eierkuchenteig gebacken — Kohlkopf — Kohlrollen — Italienischem — Herings- — Fleischsalat.

Vom Hammel.

Suppenfleisch und Bratenreste: zu Ragout — Schusterpastete — Buletten — Pudding von garem Fleisch.

Vom Reh und Hasen.

Knochen: zu Wildsuppe. Bratenreste: zu Wildhaschee — Buletten.

Vom Huhn.

Suppenhuhn: zu Frikassee — Mayonnaise — Hühnerfleisch in Eierkuchenteig gebacken.

Von Fischen.

Reste von gekochten Fischen: Mayonnaise. — Fischsalat — Zander oder Hecht mit Sauerkohl in der Form — „Fischreste schmackhaft zu verwenden" — Fischfrikassee — Seefischklopse.

Von Eiweiß und Eigelb.

Man verwendet Eiweiß- und Eigelbreste zu verschiedenen Speisen und Kuchen. Wenn mehrere Eigelb und Eiweiß übrig geblieben sind, kann die Zahl derselben durch Gewicht festgestellt werden:

1 Eiweiß 25 g,
1 Eigelb 18 g.

Von Früchten.

Den Rückstand von: Stachelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren und Äpfeln verwendet man zu Marmelade, siehe: Marmelade von Fruchtrückstand.

Der Rückstand von: Stachelbeeren und Blaubeeren kann auch eingeschwefelt werden, siehe: Geschwefelte Stachelbeeren und Blaubeeren.

Der Rückstand von: Stachelbeeren, Blaubeeren, Äpfeln, Kirschen kann frisch zu Suppe verwendet werden.

Die betreffenden Gerichte sind nach dem Speisenverzeichnis aufzusuchen.

Aufbewahren verschiedener Vorräte.

Aufbewahren des geräucherten Fleisches.

Geräucherte Schinken und Würste hängt man am besten in einem dunklen, trockenen, luftigen Raum auf; ist derselbe nicht vorhanden, so kann man im Sommer die Schinken und die Würste in die gut von Asche gereinigten Stubenöfen stecken. Vor allen Dingen hat man Schinken und Würste vor Feuchtigkeit zu schützen, dieselbe erzeugt bei geräucherten Schinken und Würsten Schimmel und dieser macht das Fleisch ranzig und unbrauchbar. Vor Fliegen schützt man die Schinken, indem man sie am Knochen mit pulverisiertem Pfeffer oder Erhaltungssalz bestreut (letzteres bekommt man in der Drogenhandlung) oder mit Talg ausgießt und in Papier wickelt oder in einen passenden Sack steckt und gut zubindet.

Aufbewahren der Fische.

Um Fische länger lebend zu erhalten, besonders, wenn man sie verschicken will, steckt man den Bressen, Karpfen und Schleien ein in Branntwein getauchtes Stückchen Brot in das Maul. Lebende Aale packt man zum Verschicken in frisch geschnittenes Gras. Verschickt man Zander oder Hechte, so müssen sie getötet, ausgenommen, innen und außen mit Salz eingerieben werden. Krebse packt man mit frisch gepflückten Brennesseln in Körbe. Seefische müssen ausgenommen und auf Eis gelegt werden, sie verderben schnell. Im Winter kann man alle Fische frieren lassen, um sie länger aufzubewahren, und sie bleiben so lange gut, wie sie gefroren sind. Vor dem Gebrauch müssen sie gut auftauen.

Aufbewahren von Leber-, Blut- und Rauchwurst.

Leber- und Blutwurst werden leicht geräuchert, in einem kühlen, trockenen Ort aufgehängt oder gleich zur längeren Aufbewahrung in Weck- oder Rexgläsern eingekocht.

Rauchwurst kann mit Schmalz bestrichen und aufgehängt oder im gereinigten Stubenofen aufbewahrt werden.

Aufbewahren des Fettes.

Zum Aufbewahren von Schweineschmalz, Gänseschmalz und Nierentalg benutzt man am besten immer dieselben Steintöpfe, die nach jedesmaligem Gebrauch gut mit heißem Sodawasser gereinigt werden. Das ausgeschmolzene Fett gießt man in die Töpfe, läßt es erkalten, verbindet die Töpfe mit Papier

und stellt sie in den Keller. Wenn Fett in der Sonne oder Zugluft steht, bekommt es einen ranzigen Geschmack.

Aufbewahren der Butter.

Am besten ist die Butter im August und September zum Aufbewahren. Die Butter muß mit Wasser gut ausgewaschen werden, damit alle Milchteile daraus entfernt werden, dann wird die Butter mit dem nötigen Salz durchgeknetet und mit einem angefeuchteten neuen Holzlöffel in sehr saubere Steintöpfe gedrückt. Die Butter wird glatt gestrichen und kaltes, scharf gesalzenes Wasser aufgegossen. Ist das Wasser verdunstet, muß Wasser nachgefüllt werden.

Es ist gut, die Butter, die zum Kochen und Braten verwendet werden soll, zu schmelzen, sie behält, an geruchlosem Ort aufbewahrt, lange ihren guten Geschmack. In eine gut emaillierte eiserne Pfanne legt man die Butter, läßt sie auf schwachem Feuer kochen, bis sie still und klar ist, dann stellt man die Pfanne an die Seite des Feuers, damit noch etwaige Milchteile auf den Boden des Topfes sinken und gießt die klare Butter in einen sauberen Steintopf, läßt sie erkalten und verbindet den Topf mit starkem Papier und stellt ihn in den Keller.

Ranzig gewordene Butter kann man mit Wasser und etwas doppeltkohlensaurem Natron auswaschen.

Aufbewahren der Eier.

Es gibt verschiedene Verfahren, um Eier haltbar zu machen. Die geeignetste Zeit zum Einlegen ist der April und August. Unsaubere Eier werden mit einer Mischung von Wasser, Essig und Salz abgerieben. Man legt nur frische, saubere Eier ein. Das einfachste Verfahren ist, die Eier an einem trockenen Orte auf Eierbrettern aufzustellen, das spitze Ende nach unten, oder sie in Kisten zu legen und öfter umzuwenden.

Es ist empfehlenswert, Eier mit Garantol oder Wasserglas in Töpfe einzulegen.

Garantol kauft man in Lebensmittelgeschäften und Drogenhandlungen. Die Gebrauchsanweisung ist auf den Päckchen angegeben. Wasserglas nimmt man für 30 Eier etwa ⅛ l auf knapp 1 l Wasser.

Aufbewahren des Mehls.

Das Mehl bewahrt man am besten an einem trockenen, nicht zu heißen Ort auf, indem man es in geruchlose, gut schließende Kasten oder Tonnen schüttet. Sehr gut ist es, wenn man das Mehl öfter umsticht, dadurch wird es gelockert, bekommt keinen dumpfen Geruch.

Aufbewahren von Käse.

Angeschnittener Käse hält sich am besten, wenn man ihn mit einem in Salzwasser oder Bier getauchten Leinwandtuch oder Pergamentpapier umwickelt und in einem Steintopf in einem kühlen Keller aufbewahrt.

Aufbewahren der Zitronen.

Um die Zitronen längere Zeit frisch zu erhalten, ist es gut, sie in einen Steintopf zu legen und Wasser heraufzugießen, welches öfter erneuert werden muß.

Aufbewahren der Wurzelgemüse.

Es ist gut, das Wurzelgemüse, um es für den Winter aufzubewahren, bei trockener Witterung aus dem Acker zu nehmen. Bei Petersilie und Sellerie bricht man die Blätter ab bis auf die Herzblättchen, bei Karotten dreht man das Kraut ab. Nun legt man im trockenen Keller das Gemüse mit wenig angefeuchtetem Sand schichtweise übereinander. Ist der Keller feucht, nimmt man trockenen Sand. Hat man keinen geeigneten Ort zur Aufbewahrung des Gemüses, so kann man es trocknen. Man wäscht und putzt Mohrrüben, Sellerie, Petersilie, schneidet sie in Scheiben, die man auf Fäden zieht und an der Luft oder bei ganz schwacher Hitze im Ofen trocknet. Es ist gut, vor dem Gebrauch das getrocknete Gemüse einzuweichen und mit dem Einweichwasser zu verwenden.

Aufbewahren der Kohlarten.

Den Weißkohl legt man im Keller nebeneinander auf Bretter oder man hängt ihn mit dem Kopf nach unten auf, den Blumenkohl, die Blätter über den Rosen zusammengeknickt, hängt man auf. Den Rosenkohl und Braunkohl hängt man in Bündel gebunden im Freien auf, da diese Kohlarten Frost vertragen.

Aufbewahren der Zwiebeln.

Die Zwiebeln müssen von den Wurzeln und welken Blättern befreit und getrocknet werden; man bewahrt sie, nicht zu hoch aufeinandergeschüttet, an trockenem, frostfreien Ort auf.

Sind Zwiebeln gefroren, läßt man sie am kalten Ort auftauen, der Frost schadet ihnen nicht.

Zu jeder Gesellschaft sind mehr oder weniger Vorbereitungen nötig. Es kann nicht genug empfohlen werden, für eine Gesellschaft alles Erforderliche zu rechter Zeit zu überlegen und vorzubereiten. Das Tischzeug ist nachzusehen und zurechtzulegen, Silberzeug, Teller, Gläser, Lampen usw. vorher zu putzen, nötigenfalls Lichte auf Kronleuchter und Armleuchter zu stecken. Die Tafel decke man stets so zeitig als möglich; wenn es geht, schon am Tage vorher. Der Gesellschaftstag bringt immer noch Arbeit genug, und nichts ist unangenehmer, als bis zum letzten Augenblicke mit den Vorbereitungen zu tun zu haben.

Nachstehend ist eine Anleitung zum Decken einer Tafel gegeben, die es erleichtern soll, die Anordnungen für eine große Gesellschaft zu treffen.

Das Decken der Tafel.

Man deckt, je nach Raum, an einer langen Tafel oder stellt die Tische in Hufeisenform zusammen. Man hat stets darauf zu achten, daß die Bedienung bequem ausgeführt werden kann. Um das Klappern der Teller auf dem Tisch zu vermeiden, deckt man zuerst eine Friesdecke auf den Tisch und legt darüber ein Tischtuch. Dieses muß an den Enden der Tafel ein Stück überhängen. Die Vasen für Blumen, die Schalen für Früchte und Konfitüren wählt man in niedriger Form und verteilt sie geschmackvoll auf der Tafel. Die Tafel kann auch mit aufgelegten Blumen geschmückt und an jedes Gedeck eine Blume gelegt werden. Für jeden Platz rechnet man etwa 70 Zentimeter. Die Teller werden in den nötigen Zwischenräumen an den Rand des Tisches gestellt, höchstens zwei große und ein kleiner Teller aufeinander. Zwischen die beiden großen Teller legt man ein Deckchen. Der untere Teller bleibt stehen und wird vor dem Nachtisch fortgenommen. Die Mundtücher werden in einfacher Form auf den Teller gelegt. Die Brötchen legt man auf die Mundtücher oder auf den Teller. Kleine Salzfäßchen stellt man für je zwei Personen auf die Tafel, daß sie für jeden leicht erreichbar sind. Den Suppenlöffel und einen kleinen Löffel zur Speise legt man vor den Teller oder zur Seite. Messer und Gabel legt man rechts vom Teller, das Messer mit der Schneide nach dem Teller, die Gabel links von dem Messer mit den Spitzen nach oben. Zu Fisch legt man links vom Teller ein Fischbesteck oder 2 Gabeln. Die Kompotteller werden links vor das Gedeck gestellt und die Löffel heraufgelegt. Weingläser stellt man nicht mehr als drei vor jedes Gedeck, und zwar zuerst ein Rheinwein-, dann ein Rotwein- und ein Champagnerglas. Bei großen Essen werden

auch mehr Weinsorten gegeben. Rotwein- und Rheinweinflaschen stellt man in Flaschentellern auf den Tisch, etwa nach jedem vierten Gedeck, zwei Flaschen zusammen. Die feineren Weinsorten werden von der Bedienung herumgereicht. Zur Suppe läßt man schwere Weine, wie Portwein, Madeira, Sherry in kleineren Gläsern reichen, auch gibt man roten oder weißen Champagner zur Suppe. Zu Fisch gibt man Rheinwein, zu Braten Rotwein oder Champagner. Der Champagner wird von der Bedienung in die auf dem Tische stehenden Gläser eingegossen.

Das Bedienen muß so geschickt und geräuschlos wie möglich ausgeführt werden. Für eine Gesellschaft von 12 Personen rechnet man 1—2 Personen, für eine Gesellschaft von 16—18 Personen 2—3 Personen zur Bedienung. Die Schüsseln und Soßenäpfe werden von der Bedienung mit Mundtüchern oder besonderen Tüchern angefaßt. Die Schüsseln werden stets mit der linken Hand von der linken Seite gereicht, während die Teller von der rechten Seite mit der rechten Hand fortgenommen und hingestellt werden, ebenso werden Getränke von der rechten Seite eingegossen.

Gibt man die Fleischbrühe in Tassen, bleiben natürlich die Suppenlöffel fort und die Tassen werden ohne Untersätze auf einem Tablett gereicht. Gibt man Suppe in Tellern, so wird die Suppe an einer Anrichte oder im Nebenzimmer aufgegeben und jeder Teller auf einem Mundtuch oder auf einem Tablett gereicht. Das Herumreichen der verschiedenen Gänge muß stets bei den Damen, bald hier, bald dort, beginnen. Für die kalten oder warmen Eingangsgerichte werden Mittelteller hingestellt, Ragout fin in Muscheln wird auf dem Tablett gereicht, dann bleiben die Mittelteller fort. Für Braten und Mittelgerichte werden flache Teller hingestellt, die bei mehreren Gängen erneuert werden. Der unterste Teller bleibt stehen. Zu Speise oder Eis gibt man am besten Glasteller, zu Butter und Käse Frühstücksteller. In der Regel werden diese beiden Teller zusammengesetzt und vor den Gast hingestellt, man legt zwischen diese beiden Teller kleine Deckchen. Zum Obst darf man die Obstmesser oder Obstbestecke nicht vergessen, sie werden entweder zwischen das Obst gesteckt oder in Messerhaltern auf die Tafel gestellt. Den Kaffee reicht man gewöhnlich gleich bei Tisch oder nach aufgehobener Tafel im Nebenzimmer, dann reicht man noch Kuchen dazu.

Speisezettel.

Anleitung zur Zusammenstellung von Speisezetteln für große Mittag- und Abendessen.

Suppe.
Warmes oder kaltes Eingangsgericht.
Ganzer Fisch oder ein Mittelgericht.
Großer Braten mit Verzierung.
Gemüse mit oder ohne Beilage.
Warmes oder kaltes Eingangsgericht.
Braten, meistens Wild oder Geflügel mit Salat und Kompott.
Kalte oder warme süße Speise.
Eis oder Torte.
Butter und Käse.
Nachtisch: Früchte oder Süßigkeiten.
Kaffee.

Für kleine Mittag- und Abendessen.

Suppe.
Fisch oder Gemüse mit Beilage.
Braten mit Salat oder Kompott.
Speise.
Butter und Käse.
Frisches Obst.

Für kalte Abendessen und Frühstück.

Sardinen, Kaviar oder Austern.
Gemüse-, Fisch- oder Fleischsalat.
Kalte Braten, gebackener Schinken.
Kaltes Geflügel mit Salat.
Fleisch, Geflügel, Fische in Aspik mit einer Ölsoße.
Mayonnaise.
Kalte Pastete.
Galantine von Huhn oder Pute mit einer Ölsoße.
Rohgemüseplatte.
Creme, Gelee, Eis, Kompott.
Butter, Käse.
Früchte, Süßigkeiten.

Man vereinfacht den Speisezettel, indem man die Eingangsgerichte, den zweiten Braten, Fisch oder Gemüse, Eis oder Torte, sowie den Nachtisch fortläßt. Zu Abendessen reicht man die Suppe in Tassen oder läßt sie fort.

Gemüse, die man ohne Beilage geben kann, sind: Blumenkohl oder Spargel mit heißer Butter oder Eisbutter.

Warme Eingangsgerichte sind:

Ragout fin in Muscheln.
Ragout fin in römischen Pasteten.
Hasen-, Rebhuhn-, Drosselpastete.
Kroquettes von Kalbsmilch.
Kiebitzeier.
Krebsragout in Muscheln.
Gebackenes Kalbshirn, gebackene Kalbsmilch.
Kalbsnieren mit feinen Kräutern (aux fines herbes).
Kalbsmilch überbacken (au gratin).

Kalte Eingangsgerichte sind:

Austern, Kaviar.
Fisch-, Hummersalat.
Geräucherter Lachs, Sardinen.
Mayonnaise von Hummer, Huhn, Lachs oder Zander.
Aal oder Zander in Aspik mit Remouladensoße.
Schweinefüße in Gelee mit Remouladensoße.
Galantine von Huhn oder Pute mit Remouladensoße.
Gänseleberpastete.

Mittelgerichte sind:

Gemüse mit kalter oder warmer Beilage.
Fische.
Frikassees, Ragouts.
Koteletts, Beefsteaks.
Schinken in Burgunder.
Gedämpfte Pute, Salmi von Enten.

Speisezettel für Mittagessen.

Königinsuppe.
Frische Steinbutten mit Mostrichsoße.
Rinderlende mit Spargel.
Straßburger Gänseleberpastete.
Gebratene Fasanen mit Salat und Kompott.
Eis mit Eisgebäck.
Butter u. Käse oder Käsestangen.
Weintrauben.

Krebssuppe.
Ragout fin in Muscheln.
Lachs mit Champignonsoße.
Roastbeef mit geröst. Kartoffeln, Selleriesalat und Kompott.
Schokoladen-Eis.
Käsestangen.
Frische Früchte.
Kaffee.

Ochsenschwanzsuppe.
Hecht au four mit Kapernsoße.
Hammelrücken — Salat u. Gurken.
Karamelcreme.
Butter und Käse.
Apfelsinen-, Bananensalat.
Kaffee.

Rinderbrühe mit Raviolen.
Gänseleberpastete.
Frikassee von Fisch.
Gebr. Fasanen mit Champagnerkohl.
Chalotte russe.
Käsestangen.
Frische Früchte.

Frühlingssuppe.
Grüner Hecht.
Rehbraten mit Kompott u. Salat.
Frische Ananasscheiben mit Schlagsahne.
Butter und Käse.

Rinderbrühe mit Eierstich.
Virogg von Fisch.
Kalbsbraten, Kompott u. Salat.
Gefüllte Äpfel mit Vanillesoße.
Butter und Käse.
Kaffee.

Falsche Schildkrötensuppe.
Schleiforellen blau mit Eisbutter und Meerrettich.
Kalbsrücken m. Kompott u. Salat.
Ueberbackenes Eis.
Butter und Käse.
Obstsalat.

Rinderbrühe mit Salzstangen.
Frikassee von Huhn.
Hammelrücken mit Kompott und Salat.
Frucht-Eis m. Wiener Eisbögen.
Butter und Käse.
Früchte — Süßigkeiten.

Rinderbrühe mit Markklößen.
Koteletts mit Spinat.
Putenbraten m. Kompott u. Salat.
Butter und Käse.
Frische Früchte.

Windsorsuppe.
Gemüse mit Beilage.
Rehkeule mit Kompott u. Salat.
Frische Erdbeeren m. Schlagsahne.
Butter und Käse.

Spargelsuppe.
Gedämpfte Pute mit Reis.
Rinderbraten, mit Kompott und Salat.
Zimtröllchen mit Schlagsahne.
Käsestangen.

Wildsuppe.
Fischmayonnaise.
Rinderlende m. Kompott u. Salat.
Apfelsinentorte.
Butter und Käse.

Tomatensuppe mit Reis.
Karpfen blau mit Meerrettich.
Roastbeef mit Kompott u. Salat.
Zitroneneis.
Käsegebäck.

Rinderbrühe.
Schnitzel mit Blumenkohl.
Perlhühner mit Kompott und Salat.
Apfelspeise mit Schlagsahne.
Butter und Käse.
Frische Früchte.

Königinsuppe.
Rinderlende mit Pilzen.
Steinbutte m. holländischer Soße.
Spargel.
Junge Hühner mit Salat und Kompott.
Vanille-Eis.
Butter und Käse.

Rinderbrühe mit Sardellenbrötchen.
Karpfen, blau, mit Meerrettich u. Eisbutter.
Wildschweinbraten mit Kompott.
Käseschüssel.
Frische Früchte.

Abendessen.

Fleischbrühe in Tassen.
Zander mit holländischer Soße.
Rehbraten mit Kompott u. Salat.
Butter und Käse.
Frisches Obst.

Ragout fin in Muscheln.
Hecht mit Krebssoße.
Rinderlende m. Kompott u. Salat.
Fürst Pückler-Eis.
Butter und Käse.
Obstsalat.

Fleischbrühe in Tassen.
Ragout fin mit Blätterteig.
Entenbraten mit Schmorkohl.
Plumpudding m. Weinschaumsoße.
Butter und Käse.
Frische Früchte.

Ochsenschwanzsuppe in Tassen.
Ganzer Fisch m. holländisch. Soße.
Schinken in Burgunder.
Tutti-frutti-Eis.
Butter und Käse.

Fleischbrühe in Tassen.
Tomaten mit Selleriesalat.
Hasenbraten m. Kompott u. Salat.
Vanille-Eis.
Butter und Käse.
Frische Früchte.

Zungenragout.
Kalbsrücken mit Gemüse.
Apfelsinen-Eis.
Butter und Käse.
Obst.

Ochsenschwanzsuppe — Salzstang.
Pflückhecht mit Makkaroni.
Rehrücken mit Kompott, Salat.
Götterspeise.
Butter und Käse.
Weintrauben.

Mayonnaise von Huhn.
Rehbraten mit Rotkohlsalat, Kompott.
Vanillebombe.
Käseschüssel.
Nachtisch.

Gebirgsforellen mit Eisbutter.
Gänseleberpastete.
Rehrücken mit Kompott und Sellerie-salat.
Vanille-Eis, gefüllt m. Fruchteis.
Frische Früchte.

Fischsalat.
Rinderlende mit Pilzen.
Spargel mit zerlassener Butter.
Fasanenbraten mit Kompott.
Weingelee.
Butter und Käse.

Kalte Abendessen.

Sardinen.
Zander in Aspik mit Remouladen-soße.
Filet mit Gemüsesalat.
Gefüllte Tomaten.
Nußcreme.
Butter, Käse.
Frische Früchte.

Schwedische Schüssel.
Pökelzunge m. kalter Meerrettich-soße.
Mayonnaise von Fisch.
Kaltes Geflügel mit Salat.
Ananasscheiben mit Schlagsahne.

Gänseleberpastete.
Schinken mit Cumberlandsoße.
Sellerie-salat.
Galantine von Huhn.
Weingelee.
Käseschüssel.
Frische Früchte.

Frische Früchte und Nüsse.
Gefüllte Eier m. Remouladensoße.
Roastbeef, verziert mit Tomaten, Kräutersoße.
Gemüsesalat.
Schlagsahne-Eis.
Butter, Käse.

Speisezettel für fleischlose Mittag- oder Abendessen.

Frisches Obst.
Spargel mit Butter.
Gebackene Tomaten.
Kaffeecreme.

Frisches Obst.
Rohgemüseplatte.
Pilzragout.
Omelette.

Quarkklöße.
Gemüsemischgericht.
Grüner Salat mit Kartoffelbällchen.
Nußcreme.

Belegte Brötchen.
Rohe gefüllte Tomaten mit Mayonnaise.
Rührei mit Spinat und gebackenen Kartoffeln.
Obsttorte.

Obstkaltschale.
Leipziger Allerlei.
Gebackene Bananen m. Fruchtsoße.
Vanille-Eis.

Frisches Obst.
Eierkuchen mit Gemüse.
Gedämpfte Tomaten mit Makkaroni und Käse.
Obsttorte.

Frisches Obst mit Nüssen.
Wachsbohnen mit Röstkartoffeln.
Gebrat. Pfifferlinge und Nudeln.
Saure Milchspeise mit Sahne.

Frisches Obst mit Nüssen.
Gefüllte Gurken, Reis und Spinatsalat.
Tomatenauflauf.
Biskuitrolle.

Frisches Obst.
Grüne Bohnen mit Kartoffelklößchen.
Eier mit Salat und Remouladensoße.
Arme Ritter mit Hagebuttensoße.

Waldorfsalat.
Gefüllte Zwiebeln (Pilzfüllung) und Kartoffelbrei, Salat.
Schlagsahnereis.

Apfelmus mit Preißelbeeren.
Schwarzwurzel mit holländischer Soße, Kartoffeln.
Eierkuchen mit Obstsalat.
Nußcreme.

Bratäpfel mit Walnüssen.
Erbsenschnitten (Koteletts) mit Sauerkrautsalat.
Blumenkohl mit Butter.
Apfelsinen und Bananen mit Schlagsahne.

Hinweise für Zusammenstellung von Rohkostplatten.

Es eignen sich dafür:

Obst. Obstsalate, die mit Schlagsahne, Zucker oder Honig, Nüssen angemacht werden.

Gemüse. Gemüsesalate, die gerieben oder geschnitten mit Zitronensaft oder Sahne, mit Zucker, Salz, Zwiebeln oder mit Mayonnaisensoße bereitet werden.

Grüne Salate, die mit Zitronensaft, Sahne, Kräutern, Salz, Zucker zurechtgemacht werden.

Rohgemüseplatten können nach folgenden Beispielen zusammengestellt werden:

Karotten, Erbsen, Feldsalat.
Kohlrabi, Spinat, Radieschen.
Tomaten, Spargel, Kresse.
Blumenkohl, rote Rüben, Feldsalat.
Gurken, Spinat, rote Rüben.
Sellerie, Rotkohl, Kresse.
Weißkohl, Tomaten, Spinat.
Champignon, Blumenkohl, Tomaten.
Rotkohl, Endivie, Schwarzwurzel.
Spinat, Lauch, Karotten.
Tomaten, Blumenkohl, Sellerie.
Schwarzwurzel, Feldsalat, Karotten.

Biblioteka Publiczna w Elblągu
ELBLĄSKA BIBLIOTEKA

Inhalts-Verzeichnis.

Seite

A.

Aachener Printen 494
Aal, gebraten 238
„ „ mit Tomaten-soße 238
„ grün 222
„ in Aspik 240
„ in Bier 237
„ mariniert 239
Abgeschlagene Mayonnaisen-soße 89
Abschlagen von Speisen . . . 560
Abschmecken 560
Abwellen 560
Ajapana 502
Allasch 501
Allerlei 560
Allgemeine Anforderungen an unsere Ernährung . . 3
Allgemeine Bestimmungen für Eisbereitung 389
Alpenrose 377
Altdeutsche Torte 422
Amerikanischer Punsch . . . 508
Ananas-Bombe 398
„ -Creme 373
„ einzumachen 549
„ -Eis von eingemachter Frucht 395
„ -Eis von frischer Frucht 395
„ in Büchsen oder Flaschen einzumachen 550
„ -Torte 456
Anschovis-Brötchen 574
„ -Butter 574
„ -Soße 74
Aniskuchen 465
Anleitung zur Zusammensetzung von Speisezetteln 591
Apfel-Chalotte 328
„ -Bettelmann 320
„ -Flinzen, kleine 309
„ -Flinzen, große 310
„ -Gelee 543

Seite

Apfel-Klöße 339
„ -Kartoffeln 283
„ -Kompott, haltbares . . . 544
„ -Kuchen, einfach 440
„ -Kuchen, gefüllte 436
„ -Mehlspeise 319
„ -Mus 580
„ -Mus ohne Zucker in Flaschen einzumachen . 545
„ -Reis 337
„ -Saft 543
„ -Schlagsahne 380
„ -Schmarren 312
„ -Speise 385
„ -Strudel 330
„ -Suppe 55
„ -Suppe mit Brot 56
„ -Torte I 433
„ -Torte II 435
„ -Wein 510
Apfel, gefüllte 375
„ im Schlafrock 329
„ im Weck 524
„ mit Creme 364
„ mit Kartoffeln 278
Apfel- und Birnensalat . . . 299
„ „ Apfelsinensalat . 299
Apfelsinen-Auflauf 325
„ -Bombe 398
„ -Creme I 359
„ -Creme II 366
„ -Creme III ohn. Eier 366
„ -Eis 394
„ -Extrakt I zu Limonade 510
„ -Extrakt II zu Limonade 510
„ -Kaltschale 60
„ -Schalen eingemacht 547
„ -Speise mit Quark 362
„ -Torte . . . 434 u. 456
„ -Torte mit Buttercreme 443
Appetitbrötchen 574
Aprikosen-Eis von frischen Früchten 394

Seite

Aprikosen geschwefelt 542
„ -Grütze 356
„ im Weck 523
„ in Büchsen oder Flaschen einzumachen 543
„ -Kompott von getrockneten Aprikosen 582
„ -Speise 385
„ -Suppe 56
„ -Torte 435
Arme Ritter 309
Artischockenböden, gefüllt . . . 274
Artischocken mit holländischer Soße 274
Aspik 570
Aspik zur Verzierung 571
Atlassuppe 25
Aufbewahren des Eingemachten . . . 517
„ verschiedener Vorräte . . . 585
„ von Butter . . 586
„ von Eiern . . . 586
„ von geräuchert. Fleisch . . . 585
„ von Fett 585
„ von Fischen . . 585
„ von Käse 587
„ von Kohlarten . 587
„ v. Leber-, Blut- u. Rauchwurst . 585
„ von Mehl . . . 586
„ von Wurzelgemüse . . . 587
„ von Zitronen . 587
„ von Zwiebeln . 587
Aufläufe 319
Auflauf mit gefüllten Äpfeln 321
Aufschneiden des Fleisches . . 97
„ des Geflügels 193
Ausnehmen des Geflügels . . 192
Austern 255
„ -Brötchen 256
„ gebackene 256
„ -Soße 80
„ -Suppe, siehe: Austernsoße 80

B.

Backen im Ofen und auf dem Herd 11
Backfett zu reinigen 403

Seite

Backhähnel 203
Backhitze 400
Backobst mit Klößen 340
Backobstsuppe 57
Backpulvergebäck 420
Backwerk 399
Baiser-Kuchen 469
„ -Torte 469
Bananen-Creme I 359
„ -Creme II 366
„ gebacken (Beignets) . 328
„ -Reis 377
Barse 220
Bauernfrühstück 284
Baumkuchen 445
Baumstamm 459
Bearnaisesoße 78
Becassine 212
Bechamellesoße 76
Becherpasteten 484
Beefsteak à la Tartare 112
„ gehacktes 111
„ gehacktes, feiner . . 112
Beetensuppe 46
Beigaben zu Suppen 71
Beignets von Ananas 328
„ „ Äpfeln 328
„ „ Apfelsinen . . 328
„ „ Bananen . . . 328
„ „ Erdbeeren . . 328
Bellevue-Torte I 447
„ -Torte II, billiger . 447
Bereitung des Sauerteigs . . 418
Berliner Kringel 412
„ Pfannkuch. (Kreppel) 475
Bettelmannssuppe 29
Bienenstich 415
Biersuppe 25
Billiger Mürbeteig 425
Birkhuhn 211
Birnen, geschwefelt 540
„ im Weck 523
„ in Essig 539
„ und Klöße 339
„ mit Creme 364
„ -Speise 365
„ zum Tortenbelag . . 539
Biskuit-Pudding 314
„ -Rolle I 461
„ -Rolle II (billiger) . . 461
„ -Teig I u. II 451
„ -Torte 451
Blanchieren 560
Blasenschinken 155

	Seite
Blätterteig I od. II z. Pasteten	485
Blätterteig I	485
„ II	486
„ als Kaffeegebäck	487
„ -Halbmonde	486
„ -Pasteten zu Fleischbrühe	486
Blaubeeren in Flaschen	537
„ ohne Zucker gek. in Flaschen	537
„ geschwefelt	537
„ im Weck	523
Blaubeer-, Holunder-, Brombeersuppe	55
„ -Kaltschale mit Milch	59
„ -Kompott	581
„ -Saft, gekocht	538
„ -Saft mit Weinstein	538
Blechkuchen, einfacher	413
„ feiner	413
„ mit Äpfeln	414
„ mit Glumse (Quark)	416
„ mit Kirschen	414
„ mit Mohn	415
„ mit Pflaumen	414
„ ohne Hefe	424
Blumenkohl	260
„ -Auflauf	327
„ überbacken	259
„ mit Krebsen	260
„ -Breisuppe	44
„ -Salat	296
„ -Soße	75
„ -Suppe	43
„ im Weck	525
Blutwurst	176
Bohnen-Brei	280
„ im Weck	524
„ in Büchsen oder Flaschen einzumachen	552
„ im Topf einzumachen	552
„ -Koteletts	280
„ süße, zum Verzieren	553
„ -Suppe	51
„ und Birnen mit Bauchstück	264
„ weiße, mit Speckſoße	279
Bomben	396
Bouillon	27
Bouletten	169
Bowle I u. II	507
Brabanter Torte	456

	Seite
Brägen, gedämpft	139
„ mit Spiegelei	140
Braten	8
„ am Spieß	11
„ auf dem Rost	10
„ von fetten Braten	9
„ von mageren Braten	9
„ von kl. Fleischstücken	10
Bratfische	226
„ mit Champignonsoße	227
Bratkartoffeln	284
Bratklops	168
Bratklopse von Hammelfleisch	149
Bratlinge	575
Bratwurst, gebraten	173
„ in Bier gekocht	173
„ mit Sahnensoße	173
„ sauer und süß	174
„ zu bereiten	172
Braune Fleischbrühe	29
„ Heringsoße	84
„ Kartoffelsuppe	47
„ Kuchen	492
„ Mehlschwitze zu brauner Grundsoße	81
„ Mehlschwitze zu brauner Grundsuppe	38
Braunkohl	268
Brauttorte	449
Brech-Bohnen	264
„ -Bohnen im Topf	553
Breie	336
Bressen in Bier	237
Brocken	561
Brombeeren	533
„ im Weck	522
Brombeer-Gelee	533
„ -Suppe	55
Brot, gebrüht	418
„ ungebrüht	419
„ grobes	419
„ -Pudding	315
„ -Suppe	23
„ -Torte	452
Brötchen, verziert	574
Brüh-Brot	418
„ -Klöße	68
„ -Pudding von Weizenmehl	314
„ -Suppen	20
„ -Teig	62
Büchsen-Erbsen	261
„ -Mohrrüben	262

Seite

Bunter Salat 291
Buntes Gericht 50
Burgundersoße 82
Butter bräunen 577
„ -Cremes zu Torten . . 498
„ -Fische mit weiß. Soße 222
„ klären 577
„ -Milchspeise 362
„ -Mus 22
„ à la maître 108
„ zu Sahne rühren . . . 401

C.

Chalotte russe 373
Champignongemüse 276
Champignons in Büchsen od. Flaschen eindünsten 554
„ im Weck 526
„ trocknen 554
Champignon-Soße 79
Chaudeau-Reis 376
Chaudfroid von Huhn 207
Coulis 573
Creme auf kaltem Wege hergestellt . . . 350 u. 359
„ auf warmem Wege hergestellt . . 350 u. 363
„ in Makronenrand . . . 386
„ -Eis 390
„ -Rolle 462
„ zur Füllung von Käsegebäck 439
Crevettes 255
Croquants 567
Croquettes von Kartoffeln . . 278
Croutons 561
Cumberlandsoße 84

D.

Dampfbeef 113
„ gehacktes 113
Dampfkarbonade 162
Dämpfen 7
Dänischer Salat 292
Därme zur Wurst vorbereiten 152
Dauerwurst 175
Decken der Tafel 588
Dicker Schokoladenpfefferkuchen 489
Dill haltbar zu machen 560
Dillkartoffeln 286
Dorsch 247
„ gebraten 248
Dreifrucht 533

Seite

Dresdner Napfkuchen 417
„ Stolle 405
Dressieren 561
Drosseln (Krammetsvögel) . . 213
Drosselpastete, warme 213
Dunkle Mehlschwitze zu dunkler Grundsuppe 38
Dünsten 8

E.

Ebereschengelee 546
Eiergerichte 345
Eier, gefüllte 346
Eier auf Herzoginnenart . . 348
„ aufbewahren 586
„ -Frikassee 348
„ gefüllte 346
„ -Grog 509
„ -Klößchen zu Mockturtlesuppe 40
„ -Kognak 503
„ -Kroquettes 348
„ -Kuchen 305
„ -Kuchen mit Hascheefüllung 306
„ -Kuchen mit Pilzen . . . 306
„ mit Mayonnaisensoße . . 347
„ mit Schinken u. Mayonnaisensoße 347
„ -Punsch 508
„ -Stich 64
„ zu kochen 345
Eindünsten der Früchte und Gemüse in Flaschen . 516
„ von Aprikosen 543
„ „ Champignons . . 554
„ „ Mohrrüben 555
„ „ Pfefferlingen . . . 554
„ „ Pfirsichen 543
„ „ Pflaumen 543
„ „ Spargel 555
„ „ Steinpilzen 554
Einfache Mehlklöße 67 und 338
Einfache Fischklopse gebraten 248
Einfacher Blechkuchen 413
„ Milchstriezel 405
„ Kartoffelsalat 290
„ Kartoffelsalat m. Sellerie 290
„ Pfefferkuchen 488
Einfaches Fischfrikassee 232
„ Frikassee von Kalb . . 131
„ Hühnerfrikassee 204

Seite

Einfüllen des Eingemachten . 516
Eingemachte Apfelsinenschalen 547
Einlagen zu Suppen u. Frikassees 61
Einlauf zu Fleischbrühe 67
Einmachen 513
Einmachen von Früchten und Gemüsen i. Blechbüchsen und Flaschen 515
Einschwefeln der Früchte . . . 514
Einwälzen (panieren) von Kotelett, Fisch 560
Eisbereitung 386
„ im Eimer 386
„ in der Eismasch. vom Alexanderwerk . . . 388
„ in der selbsttätigen Maschine (Meidinger) 387
„ in Formen 388
Eis-Gebäck 389
„ -Kaffee 505
„ -Schokolade 506
„ -Punsch 507
„ -Torte 393
Eiweißflammeri mit Weizenmehl 354
Eiweißspeise mit Preißelbeeren 360
„ mit Fruchtsaft 361
Eiweiß zu Schnee schlagen . . 401
Elisabethtorte 448
Elisenlebkuchen 493
Elisenspeise 386
Endiviensalat mit Essig und Öl 298
„ mit Eiersoße 298
Englische Flinzen 307
Ente, gebraten 196
„ in Gelee 198
„ vorbereiten 194
„ wilde, gebraten 216
Entknöcheln des Geflügels . . 193
Erbsen-, Bohnen- oder Linsensuppe 51
„ und Bohnenbrei . . 280
„ -Brei von frischen grünen Erbsen . . 261
„ v. getrocknet. Erbsen 283
„ -Koteletts 280
„ -Schnitten 284
„ -Suppe 51
„ -Suppe, grüne frische 45

Seite

Erbsen-Suppe m. Schweinefleisch 52
„ im Weck 525
Erdbeer-Eis von eingekochtem Saft . . . 393
„ „ v. frischem Saft 394
„ „ v. frisch. Frücht. 394
„ -Grütze 357
„ -Kaltschale mit Milch 59
„ -Kaltschale mit Wein 59
„ -Kompott 581
„ -Saft I 531
„ -Saft II 531
„ -Saft mit Weinstein . 531
„ -Speise 361
Erdbeeren-Auflauf 325
„ in Gläsern v. Weck I 521
„ in Gläsern v. Weck II 522
„ in Zucker I 530
„ in Zucker II 530
„ mit Blaubeeren . . 530
Ersatz f. fehlende Bratensoße 84
„ für Zitronenschale . . 563
Essigpflaumen 541
Estragonessig 563

F.

Falleier 346
Falsche Gänseleber 200
„ Hamburger Aalsuppe . 37
„ junge Hühner 165
„ Kaulbarssuppe 36
„ Krebssuppe 46
„ Schildkrötensuppe I . 39
„ Schildkrötensuppe II . 40
„ Schlagsahne 379
Falscher Hasenbraten 171
Farbstoffe, unschädliche 496
Farce 96
Farce zu Pastetenfüllung . . 136
Fasan, gebraten 212
Fasanenpastete, kalt 215
„ warm 214
Feine Kalbfleischfarce 136
„ Klöße zu Obstsuppen . 68
„ Mehlklöße (Nockerln) . 67
„ Mehlklößchen 338
„ Reissuppe 21
„ saure Klopse 170
„ Semmelklöße 340
„ Klopse 248
Feiner Blechkuchen 413
„ Kartoffelsalat 290
„ Milchstriezel 405

Seite

Feines Fischfrikassee 233
„ Frikassee von Huhn . . 204
„ Frikassee von Kalb . . 131
Feinschmeckersalat 295
Fettgebäck 475
Fettkränze 479
Figaro-Creme 367
„ -Pudding 314
Filet à la Nelson 110
„ in Madeira 105
„ in der Kruste 105
„ kalt, verziert 106
„ mit Champignons . . . 111
„ mit Gemüsen (à la jardinière) 105
„ -Steak 111
Fische 219
„ in Soße gar machen . 222
Fisch-Farce 233
„ -Frikassee, einfaches . . . 232
„ -Frikassee, feines 233
„ -Klopse, gebraten 231
„ -Klopse, gekocht 231
„ -Klopse von Schellfisch, Dorsch oder Kabeljau und Hecht 248
„ -Kotelette 248
„ -Mayonnaise 91
„ -Pudding 234
„ -Reste schmackhaft zu verwenden 243
„ -Röllchen 228
„ -Salat 301
„ -Salate . . . . . 289 u. 300
„ -Soße 77
Flageolets 562
Flammeris . . . . . 349 u. 353
Flädlein (süddeutsch) 62
Fleisch 94
Fleisch-Aspik 572
„ -Aspik auf schnellste Art 572
„ -Brühe a. schnellste Art 30
„ -Brühe in Tassen . . . 28
„ -Brühepasteten . 72 u. 486
„ -Brühereis im Rand . 63
„ -Brühereis zu Suppen und Fleisch 63
„ -Farce zu Klößchen u. zum Füllen von Geflügel u. Kalbsbrust 65
„ im Weck 526
„ -Klößchen von garem Fleisch 66
„ -Klöße (Klopse) gebraten 168

Seite

Fleisch-Klöße (Klopse) gekocht 169
„ -Pudding mit Makkaroni 170
„ -Rollen v. Rind 108
„ -Rollen v. Kalb 130
„ -Salat 300
„ -Salate . . . . . 289 u. 300
„ -Speisen 94
„ waschen, wenn dasselbe schlechten Geruch hat 577
Fleurons (Blätterteighalbmonde) . . . . . 486 u. 561
Flieder beer (Hollunder)saft . . 538
„ (Hollunder)suppe . 55
Flinzen, englische 307
„ mit Kompott 307
„ -Röllchen, gefüllte . . . 309
„ v. garen Kartoffeln 308
Flundern, gebraten 247
„ gekochte 247
Forellen, Schleiforellen . . . 235
„ blau zu kochen . . . 236
„ in Aspik 241
„ vorbereiten 220
Frankfurter Kranz (Gothaer) 422
Französischer Napfkuchen . . 421
„ Pfefferkuchen . 491
Fricandeaux vom Kalb, gebraten 126
Frikassee 96
„ von Fisch, einfaches 232
„ von Fisch, feines . . 233
„ von Huhn, einfaches 204
„ von Huhn, feines . . 204
„ von Kalb, einfaches 131
„ von Kalb, feines . . 132
„ von Tauben 206
Frische, grüne Erbsen 261
Frische Mohrrüben 262
Frischer, grüner Erbsenbrei . 261
Frischhaltung 518
Frucht-Eis 393
„ -Essig 550
„ -Pasten 545
„ -Soße 86
Früchte in Gläsern von Weck 520
Früchte u. Gemüse in Blechbüchsen u. Flaschen einzumachen 515
Frühlingssuppe 28

G.

Galantine von Aal 239
„ von Ente 196
„ von Huhn 206

	Seite
Galantine von Pute	208
Gallerte	352
Gans oder Ente in Gelee	198
„ und Ente vorbereiten	194
Gänse-Braten	196
„ -Brust, gesäuert, geschmort	199
„ -Fett ausbraten	195
„ -Gekröse, geschmort	196
„ -Klein, geschmort	196
„ -Klein, geschmort von Wildgans	217
„ -Klein, geschmort von Wildente	217
„ -Leber, gedämpft	200
„ -Leber, geschmort	200
„ -Leberpastete	200
„ -Leberwurst I	201
„ -Leberwurst II	202
Ganze Johannisbeeren	534
„ Tomaten, gedünstet	271
„ Tomaten im Weck	525
Garmachen der Nahrungsmittel	7
Gebackene Ananas	328
„ Apfelsinen	328
„ Apfel	328
„ Austern	256
„ Bananen	328
„ Erdbeeren	328
„ Erbsen als Suppeneinlage	71
„ Igel	341
„ Kalbsfüße	139
„ Kalbsmilch	133
Gebackener Dorsch od. Schellfisch in d. Form	246
„ Hecht	224
„ Hecht mit Tomatensoße	225
„ Karpfen m. Remouladensoße	237
„ Schweineschinken	159
„ Zander	224
„ Zander mit Tomatensoße	225
Gebackenes Kalbsgehirn	140
Gebäck zu Eis	389
Gebrannte Mandeln I	568
„ Mandeln II	569
„ Mandelcreme	374
Gebranntes Mehl	562
Gebräunte Kohlrollen	267
Gebratene Fischklopse	231
Gebratene Flundern	247
„ Hammelleber	148
„ Heilbutte	246
„ Heringe	251
„ Kalbsleber	137
„ Maränen	238
„ Rotzungen	245
„ Seezungen	245
„ Selleriescheiben	270
„ Steinbutten	246
„ Strömlinge	249
„ Tauben	204
„ Zanderfilets	235
Gebratener Dorsch, Schellfisch oder Kabeljau	248
„ Fasan	212
„ Karpfen mit Remouladensoße	237
„ Lachs	243
Gebratenes Rebhuhn	210
Gebundene Fleischsuppen	30
Gedämpfte Gänseleber	200
„ Pute, Kapaun, Poularde, Perlhuhn oder Huhn mit Reis	209
„ Rotzunge mit Weißwein	245
„ Schweinenieren	164
„ Seezunge mit Weißwein	245
„ Zanderfilets	235
Gedämpftes Kalbsgehirn	139
Geflügel vorbereiten	191
„ zahmes	191
„ wildes	210
Gefrorenes	386
Gefrorenes à la Nesselrode	391
Gefüllte Apfelkuchen	436
„ Äpfel	375
„ Eier	346
„ Flinzenröllchen	309
„ geschmorte Gurken mit Speckſoße	273
„ Kalbsbrust	130
„ Kohlrabi	263
„ Makronen	472
„ Mürbeteigkuchen	426
„ Nudeln	333
„ Poularde, gebraten	208
„ Pute	208
„ Sandtorte	441
„ Schichttorte	445
„ Tauben	204

	Seite
Gefüllte Teeplätzchen	426
„ Tomaten	271
„ Zwiebeln	270
Gefüllter Bienenstich	415
„ Hackbraten	172
„ Hecht	225
„ Honigkuchen	490
„ Kohlkopf	266
„ Sellerie	269
„ Wildschweinkopf	188
„ Zander	225
Gefülltes Rippespeer	157
„ Schweinefilet	162
„ Spanferkel	161
„ Vanille-Eis	391
Gehackte Kalbskoteletts	137
„ Rinderrollen	109
Gehacktes Beefsteak	111
„ Beefsteak, feiner	112
„ Dampfbeef	113
Gekochte Fischklopse	231
„ Flundern	247
„ Heilbutten	246
„ Krebse	252
„ Mayonnaisensoße	90
„ Steinbutten	246
Gekochter Hecht mit brauner Butter u. gehackten Eiern	223
„ Zander m. brauner Butter u. gehackten Eiern	223
Gekochtes Rindfleisch zu pökeln	120
Gekröseſuppe	35
Gelatine vorbereiten	352
Gelee mit ganzen Äpfeln	384
Gemischter Gemüsesalat I	296
„ Gemüsesalat II	296
„ Gemüsesalat mit Mayonnaisensoße	297
„ Obstsalat I	299
„ Obstsalat II	299
Gemüse	257
„ -Auflauf mit Reis	326
im Weck	524
„ -Salate	289 u. 290
„ -Salat mit Mayonnaisensoße	296
„ -Salat gemischter	296
„ -Suppen	43
Gepökelte Kalbsrolle	130
Gepökelter Schweineschinken	159
Geräucherter Schweinekopf	161
„ Schweineschinken	154
Geröstete Grießsuppe	20
„ Kartoffeln	280
„ Käsebrötchen	565
„ Semmelbrocken	71
„ Semmelschnittchen	71
Gersten-Grützebrei	336
„ -Grütze	20
„ -Grütze mit Milch	24
Gerührte Kuchen	439
Geschlagene, holländische Soße I	77
Geschlagene, holländische Soße II	78
Geschmorte Gurken mit Speckſoße	273
„ Hammelkeule	143
„ Hasenleber	186
„ Kalbsleber	138
Geschmortes Gekröse	196
„ Rindfleisch mit Pflaumen	119
„ Rinderherz	121
„ Schweinefleisch mit Pflaumen	163
Geschwefelte Aprikosen	542
„ Birnen	540
„ Blaubeeren	537
„ Kirschen	535
„ Pfirsiche	542
„ Pflaumen	542
„ Stachelbeeren	528
Geschwefelter Rhabarber	529
Getränke	504
Getrocknete Morcheln vorbereiten	286
Getrocknetes Gemüse zu Fleischsuppen	275
Gewichte und Maße	1
Gewinnung der Fruchtsäfte	517
Gittertorte	423
Glasierte Maronen	274
„ saure, grüne Gurken	273
Glumse-Auflauf	321
„ Bällchen	477
„ -Flinzen	308
„ -Käschen	564
„ -Strudel	331
„ -Torte	433
„ zu bereiten	564
Glühwein	509
Götterspeise	360
Gothaer Kranz (Frankfurter)	422

Seite

Graue Erbsen mit Speckſoße . 279
Graupen als Suppeneinlage 62
„ -Suppe 19
„ -Suppe mit Milch . . 23
Grießſpeiſe mit Obſt 354
Grieß als Suppeneinlage . . . 62
„ -Auflauf 313
„ -Flammeri 354
„ -Flammeri mit Obſt . 354
„ -Klöße z. Backobſt . . . 342
„ -Klößchen 66
„ -Pudding 313
„ -Würfel z. Fleiſchbrühe 66
„ -Würfel zu Obſtſuppe 67
„ -Suppe 19
„ -Suppe, geröſtet . . . 20
„ -Suppe mit Milch . . 23
Grillen 10
Grobes Brot 419
Große Apfelſlinzen 310
„ Kartoffelklöße m. verſchiedener Füllung . 343
Grundſoße, braune (dunkle) . 81
Grundſoße, weiße (helle) . . . 74
Grundſuppe, braune (dunkle) . 38
Grundſuppe, weiße (helle) . . 31
Grüne Erbſenbreiſuppe 45
Grüne Erbſenſuppe 45
Grüne, friſche Erbſen 260
„ friſche Erbſenſuppe . . 45
„ Erbſen in Flaſchen gedünſtet 553
„ in Büchſen oder Flaſchen einzumachen . 553
„ Heringe wie Butterfiſche 249
„ Peterſilie haltbar zu machen 560
„ ſaure Gurken 556
„ Tomaten einzumachen 552
Grüner Salat m. Eſſig u. Öl 298
„ Salat mit Eierſoße . . 298
„ Salat mit Sahne . . 298
Grünes Weingelee m. Birnen 383
Grünkerngrütze 22
Grünkernmehlſuppe 22
Grünkernkoteletts 280
Grünkohl 268
„ mit Hafergrütze 21
Grützwurſt 177
„ in der Schüſſel . . 178
Gulaſch I 116
„ II 117

Seite

Gurken, geſchmorte mit Speckſoße 273
„ grüne, ſaure einzumachen 556
„ -Salat m. Eſſig u. Öl 297
„ -Salat mit Sahne . . 297
„ -Salat einzumachen . . 559
„ -Soße 82
„ ſüße, einzumachen . . . 558
Guß zu Obſttorten I 498
„ „ „ II 498
„ „ „ III 498

H.

Hackbraten 171
„ gefüllt 172
„ von Hammelfleiſch . 149
Haferflockenkeks 464
Haferflockenſuppe 20
„ mit Tomaten 20
„ mit Milch 24
Hafergrütze 20
Hafergrütze-Brei 336
Hafergrütze mit Grünkohl . . 21
Hafergrütze mit Milch 24
Hafergrützkoteletts 280
Hafermehlſuppe 21
Hagebutten 540
„ im Weck 524
Hagebuttenſuppe 57
Halbeis (Sorbet) 399
Halbierte Tomaten überbacken 271
Haltbares Apfelkompott 544
Hamburger Aalſuppe 37
„ „ falſche . 37
„ Zwieback 423
Hammel 142
„ -Bratenreſte zu verwenden 583
„ -Fleiſchbrühe 29
„ -Keule wie Rehkeule . 143
„ -Keule gebraten 142
„ -Keule geſchmort 143
„ -Koteletts gebraten . . 145
„ -Koteletts à la Soubise 147
„ -Koteletts in d. Form gebacken 146
„ -Koteletts unpaniert gebraten 145
„ -Leber gebraten 148
„ -Rücken 144
„ -Rücken wie Rehrücken 143
„ -Steaks 145
„ -Talg auszubraten . . 576

Seite

Hammelfleisch-Brühe 29
„ -Gulasch 148
„ mit Kümmelsoße . . . 144
„ mit Weißkohl 49
„ mit weißen Rüben . . 50
„ -Pudding 148
Hammelrippen mit grünen Bohnen 147
Haricots verts 562
Hartgekochtes Eigelb allein gekocht 346
Haschee 137
Haselhuhn gebraten 211
Haselnuß-Buttercreme mit Soße 380
„ -Schnitten I 472
„ „ II 473
Hasenbraten 184
Hasen-Leber geschmort 186
„ -Leber wie Gänseleber bereitet 186
„ -Pastete kalt 187
„ -Pastete warm 186
„ -Pfeffer 185
„ -Ragout 185
Hase vorbereiten 184
Hecht au four 223
„ blau zu kochen 236
„ en lorgnette 230
„ gebacken 224
„ gebacken mit Tomatensoße 225
„ gefüllt 225
„ grün 222
„ mit brauner Butter u. gehackten Eiern . . . 223
„ mit Sauerkohl in der Form 224
Hefeflinzen 307
Hefegebäck 403
Hefeklöße 342
Hefekranz 334
Hefestück 404
„ -Zwieback 416
Heilbutten, gekocht 246
„ gebraten 247
Helle Kartoffelsuppe 47
Helle Mehlschwitze zur hellen Grundsuppe 31
Helle Grundsoße 74
Herbstdreifrucht 544
Heringe 249
„ eingelegt 249
„ gebraten 251

Seite

Heringe, grüne 249
„ mit Sahnensoße . . . 250
Herings-Kartoffeln 287
„ -Klopse 250
„ -Salat 301
„ -Soße, braune 84
„ -Speise 250
Herstellung einer Kochkiste . . 12
Himbeer-Eis v. frisch. Saft 394
„ -Eis v. eingekochtem Saft 393
„ -Eis v. frisch. Früchten 394
„ -Essig 532
„ -Gelee 532
„ -Kaltschale mit Milch 59
„ -Kaltschale mit Wein . 59
„ -Kompott 581
„ -Marmelade 533
und Johannisbeermarmelade 533
„ -Saft 532
„ -Saft gekocht 532
„ -Saft mit Weinstein . 532
„ -Speise 361
Himbeeren-Auflauf 325
„ im Weck 522
„ ohne Zucker gekocht in Flaschen . . . 534
Hirsch 183
Hirsebrei 336
Holunderbeerensaft (Fliederbeeren) 538
Holunderbeerensuppe 55
Holländische Soße 77
„ Soße geschlagene I . 77
„ Soße geschlagene II . 78
Honigkuchen 487
Huhn gedämpft mit Reis . . . 209
Hühner-Fleisch in Eierkuchen 206
„ -Frikassee, einfaches . 204
„ -Frikassee, feines . . . 205
„ -Mayonnaise 91
„ -Suppe 33
Hülsenfrüchte 279
Hummern 253
Hummer-Mayonnaise 91
Hummer-Salat 301
Hummern zu kochen 254
„ in Aspik mit Mayonnaisensoße 254

J.

Jägerrollen (Jägerrouladen) . 109

Seite

Jägersuppe 41
Jägertorte 458
Illustrierte Gurken 572
Johannisbeer-Gelee 534
„ -Marmelade 534
„ -Saft gekocht 534
„ -Saft mit Weinstein . 534
„ -Kompott 581
„ -Wein 512
Johannisbeeren ohne Zucker in Flaschen einzumachen 534
„ m. schwarzen Kirschen 534
Irish Stew (Irisches Mischgericht) 145
Italienische Omelettes 313
Italienischer Salat 302
Junges Huhn oder Perlhuhn geschmort oder gebraten . . 203
Jus 561

K.

Kabeljau 247
„ gebraten 248
Kaffee-Bereitung 504
„ -Bombe 398
„ -Buttercreme 381
„ -Creme 367
„ -Eis 392
„ -Extrakt 504
„ -Gelee 384
„ -Likör 501
Kakao zu kochen 506
Kakao-Gelee 384
Käse-Auflauf 335
„ -Bällchen 482
„ -Bällchen mit Fleischfüll. 71
„ -Bereitung 563
„ -Butter 565
„ -Creme 335
„ -Eierspeise 349
„ -Essenz 563
„ -Keks 438
„ -Klößchen 70
„ -Pasteten 439
„ -Pudding 318
„ -Schüssel 565
„ -Soße 81
„ -Stangen I u. II 438
„ -Trüffeln 565
Kaiserschmarren 312
Kalb 124
Kalbfleisch in Bier 129

Seite

Kalbfleisch in Eierkuchen . . . 140
„ -Farce, feine 136
„ -Rolle, gepökelt 130
Kalbskeule, gebraten 124
„ zerlegen 125
Kalbs-Bratenreste zu verwenden 126
„ -Brust, gefüllt 130
„ -Frikassee, einfaches . 131
„ -Frikassee, feines . . 132
„ -Füße gebacken 139
„ -Gehirn gar machen . 131
„ -Gehirn gebacken . . . 140
„ -Gehirn gedämpft . . 139
„ -Gehirn m. Spiegelei 140
„ -Gekröse 139
„ -Kopf en tortue . . . 135
„ -Kotelett au four . . . 129
„ -Kotelett gebraten . . 129
„ -Kotelett, gehackt . . . 137
„ -Leber, gebraten . . . 137
„ -Leber, geschmort . . . 138
„ -Leberpain 138
„ -Leberpastete 138
„ -Milch abkochen . . . 131
„ -Milch, gebackne . . . 133
„ -Milchkroquettes . . . 134
„ -Milch überbacken . . 133
„ -Nieren mit feinen Kräutern 140
„ -Rücken 126
„ -Rücken auf Mailänder Art 127
„ -Schnitzel 127
„ -Suppe 31
„ -Zunge abkochen . . . 131
Kalte Kräutersoße I u. II . . . 93
„ Mandelmilch 58
„ Meerrettichsoße . . . 76
„ „ m. Äpfeln 76
Kalte, süße Speisen . . 303 u. 349
Kaltschalen 58
Kaltschale von Braun- oder Weißbier 59
Kandierte Walnüsse 568
Kapaun, ungefüllt, gebraten 209
„ gedämpft mit Reis . . 209
„ gefüllt, gebraten . . . 208
„ gefüllt mit Maronen oder Trüffeln . . . 208
Kapernsoße 80
Karamel-Creme 371
„ -Guß 497
„ -Soße 87

Seite

Kardamomkuchen 465
Karpfen, blau, zu kochen . . 236
„ gebraten u. gebacken m. Remouladensoße 237
„ in Bier 237
Karotten 262
„ in Büchsen oder Flaschen 555
Karthäuser-Klöße 341
Kartoffel-Auflauf 325
„ -Bällchen 283
„ -Brei 282
„ -Flinzen 310
„ -Kroquettes 283
„ -Gerichte 281
„ -Klöße von garen Kartoffeln I . . . 343
„ -Klöße von garen Kartoffeln II . . 343
„ -Klöße von rohen Kartoffeln 345
„ -Pudding 315
„ -Puffer 310
„ -Rand, gebacken . . . 283
„ -Salat, einfacher . . 290
„ -Salat mit Sellerie 290
„ -Salat, feiner . . . 290
„ -Suppe, helle 47
„ -Suppe, braune . . 47
Kartoffeln geröstete 280
„ in Dampf gar machen 277
„ mit Äpfeln 266
„ mit der Schale gekocht 282
„ mit verschiedenen Soßen 285
„ gebacken 282
Kasinoschnitzel 128
Kaßeler Rippespeer 158
Katharinchen 490
Kathreiners Malzkaffee 505
Kaulbarsssuppe 36
„ falsche 36
Kaviar 562
„ vom Hecht 231
Keks 463
„ billiger 464
Kiebitz-Eier 349
Kirsch-Geist 503
„ -Kompott 580
„ -Konfekt 534
„ -Likör 500
„ -Saft 536

Seite

Kirsch-Saft mit Weinstein . . 535
„ -Strudel 330
„ -Suppe 54
„ -Torte 435
Kirschen, geschwefelt 535
„ im Weck 522
„ in Essig 535
„ in Flaschen 535
„ in Flaschen mit Zucker 535
Klären mit Eiweiß 571
Klare Fleischbrühe auf schnellste Art 30
Klare, braune Fleischbrühe . 29
„ braune Wildsuppe . . 41
„ Fleischsuppe 26
„ u. gebundene Fleischsuppen 26
„ Ochsenschwanzsuppe mit Sago 39
Kleine Apfelflinzen 309
„ Kringel 437
„ Makronen 471
„ Mürbeteigkringel . . 426
„ Mürbeteigkuchen . . . 426
„ Piroggen 228
„ Sandkuchen 466
Kleinere Nußtorte mit Schlagsahne 454
Kleines Weißbrot 409
Klopse, gebratene von Hammelfleisch 149
„ saure 169
„ saure, feine 170
„ saure, von Hammelfleisch 150
„ von Schellfisch oder Kabeljau 248
Klopsteig und Farce 96
Klößchen von gerieb. Semmel 65
Klöße 337
„ als Suppeneinlage . . 61
„ feine zu Obstsuppen . 68
„ pommersche 341
„ mit Backobst 340
„ von garen Kartoffeln I 343
„ von garen Kartoffeln II 343
„ von garen Kartoffeln mit Käse 344
„ von garen Kartoffeln mit Spinat 344

Seite

Klöße von garen oder rohen Kartoffeln 345
Knochensuppe 33
Kochen 7
„ des Zuckers zu den verschied. Graden . 514
„ von Gelees 518
Kochkäse 564
Kochkiste 12
Kochpfefferkuchen 491
Kochvorschriften (Rezepte) . . 2
Kognaksoße 88
Kohlkopf, gefüllt 266
Kohlrabi 263
„ gefüllte 263
„ mit Blumenkohlsoße . 263
„ im Weck 525
Kohl-Rollen 266
„ gebräunte 267
Kohlrüben mit Rindfleisch . . 50
Kompott im Weck 524
Kompotts 578
Kompott von frisch. Früchten 578
„ „ Äpfeln I 578
„ „ Äpfeln II . . . 579
„ „ Aprikosen . . . 580
„ „ Blaubeeren . . 581
„ „ Birnen 581
„ „ Erdbeeren . . . 581
„ „ Himbeeren . . 581
„ „ Johannisbeeren 581
„ „ Kirschen 580
„ „ Pfirsichen . . . 580
„ „ Pflaumen . . . 580
„ „ Preißelbeeren . 581
„ „ Rhabarber . . 579
„ „ Stachelbeeren I u. II 579
„ „ Tomaten . . . 582
„ einzumachen von Stachelbeeren u. Johannisbeeren 529
„ von getrockn. Früchten 582
„ „ Backobst 582
„ „ Aprikosen . . . 582
„ „ Pflaumen . . . 582
„ „ Pfirsichen . . . 582
Kölner Bohne 460
Königinsuppe I 33
„ II 34
Königsberger Klopse 169
Königskuchen 444
Kotelett au four 129
Korinthen vorbereiten 402

Seite

Krabben 255
„ mit Dillsoße oder Bearnaisesoße . . . 255
Krabben-Ragout 255
„ -Soße 255
„ -Suppe 255
Krammetsvögel 213
„ -Pastete, warm 213
Krapfen 477
Kräuter-Butter 108
„ -Soße, kalt 93
„ -Soße, warm 79
Krautsalat 292
Krebse vorbereiten und abkochen 251
„ gekocht 252
Krebs-Butter 253
„ -Fleisch haltb. machen 253
„ -Mayonnaise 91
„ -Ragout 252
„ -Soße 80
„ -Schwänze in Aspik mit Mayonnaisensoße 252
„ -Schwänze in Dill . 252
„ -Suppe 35
Kreppel (Berliner Pfannkuchen) 475
Kresse mit Essig und Öl . . 298
„ mit Eiersoße 298
Kringel, kleine 438
Kristallisierte Zitronensäure 563
Kropfen 477
Krümeltorte 423
Krustentiere 251
Kruste zu kalter und warmer Pastete 483
Kuchenreste-Pudding 318
Kuchen mit Brühteig 481
Küchengeschirr 15
Kuheuter 122
Kümmel-Likör 501
„ -Suppe 24
„ -Stangen 424
Kürbis-Marmelade 548
„ mit Essig und Zucker 547
„ Suppe 48
„ u. Aprikosen-Marmelade 548

L.

Lachs gebraten 243
„ in Aspik 242
„ mit holländ. Soße . . 243
„ -Schinken 155

Seite

Lake Schweinefleisch z. spritz. 154
„ zur Schnellpökelung . . 153
Langusten 254
Läuterzucker, s. Kochen des Zuckers 1. Grad 514
Lauch-Gemüse 271
„ -Suppe mit Grieß oder Kartoffeln 51
Leber-Klöße 139
„ -Klößchen als Suppeneinlage 69
„ -Knödel 139
„ -Wurst 175
Leber-, Blut-, Grützwurst im Weck 178
Lebkuchen 494
Lebkuchen (Nürnberger) . . . 494
Leipziger Allerlei 262
Lendenbraten 104
„ mit Gemüse 105
„ in Madeira 105
„ in der Kruste 105
„ kalt verziert 106
Liebesknochen 482
Liegnitzer Bombe 495
Liköre 500
Linsen-Koteletts 280
„ mit Speckſoße 279
„ -Suppe 51
Linzer Torte 432
Locken 438
Löffelbiskuits 462
Luisentorte 449
Lukkaaugen 482
Lungensuppe 32

M.

Madeiraſoße 81
Maggi's Suppen- u. Speisenwürze 574
Mairüben 262
Maitrank 507
Makai 360
Makkaroni als Suppeneinlage 63
„ -Auflauf 331
„ -Auflauf m. Schinken 331
„ -Auflauf mit Tomaten 332
„ mit Apfelmus . . . 332
„ mit braun. Butter 232
„ mit Eiern 333
„ mit Fruchtſoße . . 332

Seite

Makkaroni mit Tomatenſoße . 333
„ -Rand mit Gemüse 332
Makronen, gefüllte 472
„ kleine 471
„ -Rand zu Creme . . . 386
„ -Teig a. d. Feuer abger. 470
„ -Torte 471
„ von Kokosſchnitzeln . . 471
Maltareis 376
Malzkaffee 505
Mandelchen 480
Mandelmilch 58
Mandelmürbeteig 427
Mandeln vorbereiten 402
Mandel-Auflauf 321
„ -Buttercreme m. Soße 380
„ -Creme 361
„ -Gebäck 470
„ -Mürbeteig 427
„ -Schnittchen 467
„ -Stangen 473
„ -Torte 458
Maränen zu marinieren . . . 238
„ gebraten 238
Maraschino-Creme 372
Marinade 562
Markklöße 70
Markstörtchen 472
Marmelade von grünen Tomaten mit Apfeln . 552
„ von Himbeeren 533
„ von Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen 533
„ von Fruchtrückstand . 550
„ von Kürbis 548
„ von Obst 544
„ von Pomeranzen I . 546
„ von Pomeranzen II . 546
Marmorierte Sandtorte . . . 441
Marmorierter Napfkuchen . . 421
Maronen, glasierte 274
Marzipan 474
„ -Flammeri 358
„ -Striezel 407
Mayonnaisen-Soße abgeschl. . 89
„ -Soße, gekochte 90
„ -Soße kalt bereitet . 89
Mayonnaise von Fisch 91
„ von Hummer 91
„ von Huhn 91
„ von Krabben 91
„ von Krebs 91

Seite

Meerrettich-Soße kalt 76
„ -Soße kalt m. Äpfeln 76
„ -Soße warm 75
Mehl- und Eierspeisen 303
„ gebranntes 561
„ -Kloß (Coulis) 573
„ -Klöße, einfache. 67 u. 338
„ -Klöße, feine 338
„ -Klöße mit Pflaumen gefüllt 339
„ -Klöße mit Speckſoße 340
„ -Schmarren 312
„ -Speiſe mit Äpfeln . 320
„ -Suppe (Buttermus) 22
„ -Suppen 18
Melonen mit Eſſig u. Zucker einzumachen 547
Milch-Gelee 385
„ -Nudeln 333
„ -Punſch 506
„ -Reis mit Pflaumen . 336
„ -Reisſuppe 24
„ -Speiſe (rot) 362
„ -Striezel, einfacher . . 405
„ -Striezel, feiner . . . 405
„ -Suppen 23
„ -Suppe m. Klümpchen 24
Mirabellen im Weck 522
Miſchfett 577
Mixpickles 555
Mockturtle-Ragout 135
„ -Suppe I 39
„ -Suppe II 40
Mohn-Füllung zu bereiten . . 415
„ -Nudelſuppe 25
„ -Senschen v. Hefeteig 410
„ -Striezel 406
„ -Torte 432
Mohrenköpfe 463
Mohrrüben 261
„ -Auflauf 327
„ -Brei 261
„ -Torte 457
„ in Büchſen od. Flaſch. einzumachen 555
„ und grüne Erbſen . . 262
„ zum Tortenbelag . . 553
„ im Weck 525
Mokka-Buttercreme z. Torte 499
„ -Buttercreme mit Eiern zur Torte 500
„ -Torte 459
Mondamin-Flammeri 353
„ -Flammeri mit Obſt . 354

Seite

Moosbeeren 536
Moppen 493
Morchelgemüſe 277
Morcheln vorbereiten 277
„ im Weck 526
„ mit Spargeln und Krebſen 278
Morgenröte 359
Moſtrichſoße 82
Mouſerons 278
Mouſſelineſoße 91
Münchener Torte 451
Mundbrötchen 409
Muſcheln 256
Mürbeteig 425
„ I und II 425
„ billiger 425
„ -Kuchen, gefüllte 426
„ -Kuchen, kleine 426
„ -Kringel, kleine 426
„ zu Paſteten 482

N.

Napfkuchen, Dresdner 417
„ franzöſiſcher 421
„ marmorierter 421
„ mit Hefe I u. II . . . 417
Napoleonſchnittchen 486
Nemmersdorfer Likör 501
Neſſelrode, Gefrorenes 391
Nierenſuppe 32
„ mit Reis 32
Nockerl 67
Nougat 371
Nougatcreme 371
Nudeln 62
Nudel-Auflauf 317
„ -Pudding 317
„ -Rand 332
Nürnberger Lebkuchen 494
Nuß-Auflauf 316
„ -Creme 374
„ -Creme ohne Eier . . 374
„ -Creme zu Nußtorte mit Schlagſahne I . 453
„ -Eis 391
„ -Likör 503
„ -Pudding 316
„ -Torte mit Creme . . 452
„ -Torte mit Schlagſahne I 453
„ -Torte mit Schlagſahne II 454
„ -Törtchen 454

Seite

O.

Obst-Marmelade (Herbstdreifrucht) 544
„ -Salate . . . . . 289 u. 299
„ -Suppen 53
Ochsenmaulsalat 300
Ochsenschwanz in Madeira . . 114
Ochsenschwanzsuppe I 38
„ II 39
„ klare mit Sago 39
Olsoßen 89
Omelette 310
„ mit Creme 311
„ mit Früchten 311
„ von Eiweiß 312
„ surprise 392
Oxtail in Madeira 114
Oxtailsuppe I 38
„ II 39

P.

Panade (Semmelkloß) 216
Panieren 560
Paprikaschnitzel 128
Paradiesäpfel 549
Paradiesäpfel-Gelee 549
Pariser Torte 455
Pastete, blind zu backen . . . 484
Pasteten-Füllungen 136
„ -Gewürz 202
„ -Teige 482
Pellkartoffeln 282
Perlhuhn 203
Perlzwiebeln 556
Petersilie, grüne, einmachen . 560
Petersilienbutter 86
Pfannkuchen (Berliner) 475
„ mit ganzen Äpfeln . . 476
Pfeffer-Gurken 556
„ -Klops 110
„ -Kuchen I 487
„ -Kuchen II 488
„ -Kuchen, einfacher . . . 488
„ -Kuchen, französischer . 491
Pfefferlinge 275
„ i. Büchsen od. Flasch. einzumachen 554
„ im Weck. 526
Pfeffernüsse I 492
„ II 493
Pfirsich-Eis v. frisch. Frücht. 394
„ -Kompott 580
„ -Speise 365

Seite

Pfirsiche, geschwefelt 542
„ i. Büchsen od. Flasch. einzumachen 543
„ im Weck 523
Pflanzenfette schaumig rühren 402
Pflaumen-Eierkuchen 306
„ -Geist 502
„ geschwefelt 542
„ im Weck mit Zucker . 524
„ im Weck ohne Zucker . 524
„ i. Büchsen od. Flasch. eindünsten 543
„ in Essig 541
„ in Rotwein und Essig 541
„ -Kompott einzumachen 540
„ -Kompott von frisch. Pflaumen 580
„ -Kompott v. getrockneten Pflaumen 582
„ -Kreide (Mus) 541
„ -Mehlspeise 319
„ -Strudel 330
„ -Suppe 55
„ -Torte 435
„ zur Suppe einzumach. 542
Pflückhecht m. Makkaroni . . 229
Pichelsteiner Fleisch 118
Pikante Semmelfüllung für Geflügel 65
Pilze 275
„ -Extrakt (Soya) 279
„ -Gebäck 480
„ in Essig 554
„ im Weck 525
„ zu trocknen 554
„ -Koteletts 278
„ -Soße 79
„ -Suppe 52
Pirogg von Fisch mit Blätterteig 227
„ von Fisch mit Hefeteig 228
Pistazien vorzubereiten . . . 402
Plumpudding 317
Pökelfleisch, gekocht 120
Pökellake zu Dauerfleisch . . 153
Pökellake, Schweinefleisch schnell zu pökeln 154
Pomeranzen-Likör 502
„ -Marmelade I 546
„ -Marmelade II 546
Pommersche Klöße 341
Pommes frites 284

	Seite
Pompadourreis	377
Porree-Gemüse	270
„ -Soße	85
„ -Suppe m. Grieß oder Kartoffeln	51
Poularde gedämpft mit Reis	209
„ gefüllt gebraten	208
„ gefüllt mit Maronen oder Trüffeln	208
„ ungefüllt gebraten	209
Pralinen	566
„ mit Kaffeefüllung	567
Preißelbeer-Gelee	537
„ -Kompott	581
Preißelbeeren einzumachen	536
„ mit Äpfeln	537
„ mit Birnen	537
„ mit Mohrrüben	537
Preßkopf	167
Printen	494
Prinzeßkartoffeln	287
Prinzeßtörtchen	437
Prinz-Regententorte	443
Puddings	313
Pudding von garem Fleisch	171
Pücklereis	396
Puffbohnen	265
Pumpernickelcreme	369
Pumpernickelschnittchen	565
Punsch-Bowle	507
„ -Creme	372
„ -Essenz	509
„ -Torte	447
Purzel	476
Pute, Kapaun od. Poularde:	
„ gedämpft mit Reis	209
„ gefüllt, gebraten	208
„ gefüllt mit Maronen oder Trüffeln	209
„ ungefüllt, gebraten	209

Q.

	Seite
Quark-Auflauf	322
„ -Bällchen	477
„ -Flinzen	308
„ -Füllung	416
„ -Klöße	341
„ -Speise mit Schwarzbrot	362
„ -Strudel	331
„ -Torte	432
Quark zu bereiten	564
Quitten-Brot	545
„ -Gelee	546
„ -Paste	545
„ in Zucker	545

R.

	Seite
Räderkuchen I	478
„ II	479
Räuchern von Speck, Bauchstück, Schinken	154
Ragout	96
„ von Wildente	217
„ von Wildgans	217
Ragout von Hasen, Reh oder Hirsch	185
„ von Suppenfleisch	119
Ragout-fin in Muscheln	134
Rauchwurst (Zervelatwurst) I	174
„ (Zervelatwurst) II	175
„ von Hirsch- od. Rehfleisch	183
Ravigottesoße	91
Raviolen zu Fleischbrühe	64
Rebhuhn, gebraten	210
„ Fasanen- oder Tauben-Pastete, kalt	215
„ Fasanen- oder Tauben-Pastete, warm	214
Rebhuhnbrei-Suppe	42
Regeln zur Herstellung von Aspik	570
Reh	181
„ -Keule gebraten	182
„ -Koteletts	183
„ -Leber	183
„ -Pastete warm	186
„ -Rücken gebraten	182
„ -Rücken, Gebäck	459
„ -Ziemer	182
Reibbrotklößchen	65
Reineclauden	536
„ im Weck	523
Reinigen der Gläser, Deckel, Ringe	521
Reis als Suppeneinlage	62
„ , Graupen, Grieß	62
„ à la Malta	376
„ -Auflauf	316
„ -Auflauf mit Haselnüssen	322
„ -Auflauf mit Makronen	323
„ -Flinzen	308

	Seite
Reis-Flocken-Flammeri	357
„ -Flockensuppe	21
„ -Flockensuppe mit Milch	24
„ -Kaltschale	60
„ mit Äpfeln	376
„ mit Haselnußkernen	322
„ mit Makronen	322
„ mit Pflaumen	336
„ mit Pflaumenkompott	376
„ mit Weinschaumsoße	376
„ -Plätzchen	308
„ -Pudding	316
„ -Rand	63
„ -Röllchen gebacken	327
„ -Suppe	21
„ -Suppe mit Milch	24
„ zu Frikassee	63
Remouladensoße, gekocht	92
„ rohe	91
Renntier-Keule, gebraten	183
„ -Rücken, gebraten	183
Restverwendung von Eiern	583
„ von Fischen	583
„ von Fleisch	583
„ von Früchten	583
Rhabarber eingeschwefelt	529
„ einzumachen	529
„ -Flammeri	355
„ -Grütze	357
„ -Kompott	579
„ -Suppe	54
„ -Suppe mit Brot	56
„ im Weck	522
„ in Flasch. ohne Zucker	529
Rind	101
Rindfleisch-Brühe	27
„ mit Brühkartoffeln	117
„ mit Brühkartoffeln und Tomaten	117
„ -Brühe mit Erbsen, Bohnen od. Linsen	28
„ -Rollen (Rouladen)	108
„ -Rollen, gehackte	109
„ -Rollen, in Wein	108
„ schnell gepökelt	120
Rinder-Filet (Lende)	104
„ „ kalt, verziert	106
„ „ mit Gemüsen	105
„ „ in Madeira	105
„ „ in der Kruste	105
„ -Fleck	121
„ -Herz geschmort	121
„ -Mark zu Fleischbrühe	70
„ -Sauerbraten	103
Rinder-Schmorbraten	102
„ -Schmorbraten mit Gemüsen (à la jardinière	103
Rindertalg auszubraten	576
Rippespeerbraten	157
„ gefüllt	157
Roastbeef (Rinderrücken)	106
„ kalt verziert	107
Römische Pasteten	484
Roggen-Fladen	420
„ -Mehlbrötchen	410
„ -Mehlkeks	464
„ -Mehlsuppe mit Speck (Speckmus)	23
„ -Schrotbrei	336
Rohe gebratene Kartoffeln	284
„ Tomaten mit Sellerie-salat I	273
Rohkostplatten	594
Rollkuchen	423
Rollmops	250
Rosenkohl	268
„ -Auflauf	327
„ im Weck	525
Rosenlikör	500
Rosinen-Kringel I	410
„ -Kringel II	411
„ -Kringel von Blätter-teig	487
„ -Kringel von Hefe-blätterteig	411
„ -Striezel	407
„ vorbereiten	402
Röstkartoffeln	285
Rote Apfelspeise	385
„ Grütze	356
„ Rüben einmachen	551
„ Rübensuppe	46
„ Speise von saurer Milch	362
Roter Rübensalat	296
Roter Saftflammeri	356
Rotes Weingelee	381
„ Weingelee mit Früchten	383
Rotkohl	268
Rotkohlsalat	292
Rotweinpunsch	509
Rotwildherz	190
Rotzunge-Röllchen en poupiette	245
„ gebraten	245
„ gedämpft mit Weißwein	245
„ vorbereiten	244

Seite

Rührei 347
„ mit Bücklingen 347
„ mit Morcheln 347
„ mit Schnittlauch . . . 347
Rumpfsteak 107
Rumtopf 549
Russische Früchte 545

S.

Sachertorte 457
Sächsischer Butterzopf 408
Sago kochen 64
Sahne-Bonbons 568
„ -Kartoffeln 286
„ -Kringel 437
„ -Schinken 160
„ -Speise 361
Salate 288
Salat von Blumenkohl . . . 296
„ bunter 291
„ dänischer 292
„ von Endivien 298
„ von Fisch 300
„ von Fleisch 300
„ von Gemüse 296
„ grüner mit Eiersoße . 298
„ grüner mit Essig und Öl 298
„ grüner mit Sahne . . 298
„ von Gurken mit Essig und Öl 297
„ von Gurken mit Sahne 297
„ von Heringen 301
„ von Hummer 301
„ italienischer 302
„ von Kartoffeln, einfacher 290
„ von Kartoffeln, feiner 290
„ von Kresse 298
„ von Ochsenmaulsalat . 300
„ von Roten Rüben . . . 295
„ von Sellerie 295
„ von Spargel 296
„ von Tomaten 297
„ Voigtländischer . . . 291
„ Waldorf 295
„ von rohem Weiß-, Rot- od. Sauerkohl 292
Salmi von Enten 202
„ von Fasan 212
„ von Rebhuhn 211
Salzgurken 557
Salzkartoffeln 281

Seite

Salzmandeln 566
Salzstangen 468
Salzwasserfische 244
Sandtorte 440
„ gefüllte 441
„ marmorierte 441
„ mit Palmin 440
„ mit Rosinen 442
Sandkuchen, kleine 466
Sandwaffeln 467
Sardellen aufzubewahren u. vorzubereiten . . . 573
„ -Butter 573
„ -Brötchen 574
Sardellen-Soße 74
Saubohnen 265
Sauerampfer in Flaschen . . 550
„ -Suppe 48
Sauerkohl 267
„ einzulegen 559
„ -Salat 292
Sauerteig 418
Saure Grütze 35
„ Klopfe 169
„ Klopfe, feine 170
„ Klopfe von Hammelfleisch 150
Savarin mit Früchten 334
Schabefleisch von Wild 189
Schachbrettorte 442
Schalotten 562
Schaltiere 255
Schaumtorte 434
Scheibengurken 557
Schellfisch, gebacken in der Form 246
Schellfisch, gebraten 248
Schichtkuchen 444
Schichttorte, gefüllte 445
Schillerlocken 487
Schinken in Burgunder . . . 160
Schinkenkarbonade 161
Schlachten des Schweines . 152
Schlachten des zahmen Geflügels 191
Schlachttiere 95
Schlagsahne mit Apfelsinensaft 379
„ mit Früchten 378
„ mit Kaffee 378
„ mit Nüssen 379
„ mit Schwarzbrot und Schokolade 362
„ zu Schaum schlagen . 353

	Seite
Schlagsahne mit Schokolade	379
„ mit Vanille	378
„ -Eis und -Bomben	396
„ „ mit Ananas	397
„ „ „ Erdbeeren	397
„ „ „ gebrannten Mandeln	396
„ „ „ Haselnüssen	397
„ „ „ Himbeeren	397
„ „ „ Kakao	397
„ „ „ Mandeln	397
„ „ „ Nüssen	397
„ „ „ Vanille	397
„ „ „ Walnüssen	397
Schlagsahne-Reis	375
Schleie vorzubereiten	220
„ blau zu kochen	236
„ grün	222
„ in Aspik	241
„ in Bier	237
„ mit Dillsoße	222
Schleiforellen	235
Schmelzender Zuckerguß	496
Schmoren	8
Schmorkartoffeln	286
Schmorkohl von Weißkohl	267
„ von Rotkohl	267
„ von Wirsingkohl	267
Schnecken	256
Schnee-Bälle	479
„ -Huhn, Haselhuhn	211
„ -Klöße	69
„ -Milch	58
„ -Pasteten	470
Schneidebohnen	263
Schnepfe	212
Schnepfenbrötchen	212
Schnittspargel	259
Schokolade zu kochen	506
Schokoladen-Auflauf	324
„ -Bombe	399
„ -Buttercreme	381
„ -Buttercreme zu Torten	499
„ Buttercreme mit Eiern zu Torten	500
„ -Creme I	368
„ -Creme II	368
„ -Creme mit Eiweiß	368
„ -Eis	392
„ -Flammeri	357
„ -Guß I	497
„ -Guß II	497
„ -Igel	570
Schokoladen-Kuchen	469
„ -Makronen	472
„ -Pfefferkuchen, dicker	489
„ -Pudding	314
„ -Reisauflauf	322
„ -Soße	86
„ -Suppe	25
„ -Torte	457
„ -Wurst	569
Schotenbreisuppe	45
Schottischer Klops	128
Schusterpastete	285
Schüsselfisch	226
Schwarzsauer	197
Schwarzwurzeln	269
Schwarzwurzelsuppe	44
Schwedische Schüssel	572
Schwein	151
Schweine-Braten	156
„ -Fett auszubraten	577
„ -Filet	162
„ -Filet, gefüllt	162
„ -Fleisch in Bier	163
„ -Fleisch geschmort mit Pflaumen	163
„ -Fleisch mit Erbsen	52
„ -Fleisch schnell zu pökeln	154
„ -Füße in Gallert	167
„ -Kopf gefüllt	168
„ -Kopf geräuchert	161
„ -Koteletts gebraten	164
„ -Nieren gedämpft	164
„ -Schinken gebacken	159
„ -Schinken gepökelt	159
„ -Schinken geräuchert	154
Schwemmklöße	68
Seefische	244
Seefischklößchen zu Fischsuppen und Frikassee	248
Seezungen-Röllchen en poupiette	245
„ gebraten	245
„ gedämpft i. Weißwein	245
„ vorzubereiten	244
S-Gebäck	436
Sellerie, gefüllter	270
„ -Punschessenz	509
„ -Salat	295
„ -Salat mit Mayonnaisensoße	295
„ -Scheiben, gebraten	270
„ -Suppe	44
Semmel-Brocken	561

Seite

Semmel-Farce zu Frikassees und zum Füllen von Geflügel 65
„ -Kloß (Panade) 216
„ -Klöße 69
„ -Klöße, feine 340
„ -Pasteten 334
„ -Pudding 315
„ -Schnittchen geröstet . 71
Senf bereiten 574
„ -Butter 86
„ -Gurken 558
„ -Soße 75
Setzeier 346
Sherry Brandy 503
„ -Soße 88
Sieben-Tassensoße 93
Soleier 346
Sorbet von Ananas mit Champagner 399
„ von Himbeeren 399
Soßen 73
Soße zu Heringen und Rollmöpsen 92
„ mit brauner Mehlschwitze 81
„ mit weißer Mehlschwitze 74
Soßen zu Mehl- und Eierspeisen 86
Soufflee 310
Soya 279
Spanferkel gefüllt 161
Spanisch Fricco 118
Spargel oder Blumenkohl überbacken 259
Spargel-Auflauf 327
„ im Weck 525
„ in Büchsen einzumach. 555
„ -Salat 296
„ -Suppe 44
„ überbacken 259
„ vorbereiten 258
Speck-Kartoffeln 287
„ -Soße 85
„ u. Zwiebeln zu braten 577
Speise v. Pfirsich od. Birnen 365
„ von saurer Milch . . . 362
Speisen mit Buttercreme . . 380
„ von Schlagsahne . . . 378
Speisezettel zusammenzustellen . . . . . 590—595
Spekulatius 426
Spickgans 199

Seite

Spiegeleier 346
Spinat 258
„ -Eierkuchen 305
„ -Matte 562
„ -Salat 299
Spitzkuchen 495
Springerle 466
Spritz-Guß 497
„ -Klößchen 71
„ -Kuchen in Schmalz zu backen 478
„ -Kuchen auf d. Blech zu backen 436
Stachelbeer-Creme 375
„ -Gelee 527
„ -Grütze 357
„ -Saft 527
„ -Suppe 54
„ -Torte 435
Stachelbeeren, geschwefelt . . 528
„ im Weck 522
„ in Flaschen I . . . 527
„ in Flaschen II . . 527
„ in Zucker z. Verzierung 528
Stangenspargel 259
Steckrüben 269
„ mit Rindfleisch . . 50
Stefanietorte 450
Steinbutten gebraten 246
„ gekocht 246
Steinpflaster 489
Steinpilze 276
„ im Weck 526
„ in Büchsen oder Flaschen einzumachen . 554
„ trocknen 276
Stippmilch 363
Straßburger Kartoffeln . . . 287
Streusel zu einem Blechkuchen 414
Strömlinge gebraten 249
„ wie Butterfische 249
„ zu marinieren 249
Strudelteig 330
Sülze 166
Sülzkoteletts 165
Süßwasserfische 220
Süße Bohnen zur Verzierung 553
Süße Gelees m. Gelatine 351 u. 381
Süße Gurken einzumachen . . 558
Süßmost 512
Sultan-Creme I 370
Sultan-Creme II 370

Seite

Suppe à la reine I 33
„ à la reine II 34
„ von Apfelschnitten . . 56
„ von Backobst 57
„ von Hülsenfrüchten . . 51
„ v. getrockneten Kirschen 55
„ von roten Rüben . . 46
Suppen 17
„ -Gemüse 18
„ gebundene 26
„ klare 26
„ -Makronen 72
Suppe von Hülsenfrüchten . . 51

T.

Tafel decken 588
Tassen-Fleischbrühe 28
Tauben-Frikassee 206
„ gebraten u. geschmort 204
„ gefüllte 204
„ -Pastete, kalt 215
„ -Pastete, warm 214
„ -Suppe 34
Teebereitung 505
Teegebäck 465
Teekringel 468
Teeplätzchen, gefüllte 426
Teltower Rübchen 269
Toast 72
Tomaten-Auflauf 326
„ -Brei einzumachen . . 551
„ -Eierkuchen 306
„ -Reis 337
„ -Salat 297
„ -Soße 83
„ -Soße zu Braten . . . 83
„ -Soße, kalt 91
„ -Suppe 45
„ ganze einzumachen . . 551
„ ganze gedünstet 271
„ gefüllte 271
„ grüne einzumachen . . 552
„ in Essigwasser einzumachen 551
„ in Salzwasser einzumachen 551
„ halbierte, überbacken . 271
„ im Reisrand 272
„ im Weck 525
„ mit Fleischfüllung . . . 272
„ mit Füllung von Reis und Geflügelleber . . 272

Seite

Tomaten m. Füllung von garem Fleisch 272
„ mit Kartoffelbreifüllung 271
„ mit Pilzfüllung. . . . 272
„ mit Ragout fin gefüllt 272
„ rohe mit Sellerieſalat gefüllt 273
Topinambursuppe 44
Tortelettes 433
Tranchieren . . . . . 97 u. 193
Trüffeln vorzubereiten 278
Trüffelsoße 83
Trüffeln (Pralinen) 567
Türkisches Gericht 145
Tutti-frutti (Eis) 396
„ „ (Speise) 355

U.

Unschädliche Farbstoffe 496
Ueberbackenes Eis 392
Uhrfederkuchen 480

V.

Vanille aufzubewahren und zu verwenden 403
Vanille-Auflauf 324
„ -Bombe 397
„ -Buttercreme zu Torten 499
„ -Buttercreme mit Eiern zu Torten . . 499
„ -Creme I u. II 363
„ -Creme mit Schlagsahne 363
„ -Creme zur Füllung von Kuchen 364
„ -Eis I 390
„ -Eis II billiger 390
„ -Eis, gefüllt 391
„ -Kringel 427
„ -Likör 501
„ -Milch 58
„ -Soße 87
„ -Stangen 468
Vegetarische Gerichte 594
Verlorene Eier 346
Verschiedene Mayonnaisen . . 90
Verschluß des Eingemachten 517
Verwendung von Zitronen- u. Apfelsinenschalen 563
Verwendung der Gans 195
„ des Schweinefleisches 156

Seite

Verzierte Brötchen 574
Viktoria-Creme 364
Voigtländischer Salat 291
Vorbereiten des Geflügels . . 191
„ der Salzwasserfische . 244
„ der Süßwasserfische . 220
Vorbereitung für gefüllte Tomaten 271
Vorbereitungsregeln f. Backwerk 401

W.

Wachsbohnen 264
Waffeln 467
Waldmeisteressenz 508
Waldorf-Salat 295
Walnüsse i. Zucker z. Torten 538
„ in Essig zu Salaten . 539
„ kandiert 568
„ zur Verzierung 538
Warmbier 510
Warme, süße Speisen 303
Warme Hasenpastete 186
„ Kräutersoße 79
„ Meerettichsoße 75
„ Nußspeise 323
„ Rehpastete 186
„ Schokoladenspeise . . . 323
„ Zitronenspeise 324
Wassersuppen 19
Wecks-Frischhaltung 518
Weihnachtspunsch 508
Wein-Beertorte 434
„ -Creme I und II . . . 369
„ -Flammeri 355
„ -Gelee, grünes, mit Birnen 383
„ -Gelee, rotes 381
„ -Gelee, weißes 382
„ -Gelee in Apfelsinen . 382
„ -Gelee mit Früchten . 383
„ -Soße 88
„ Schaumsoße 87
„ -Suppe 57
Weißbiersuppe 58
Weißbrotauflauf m. Kirschen oder Pflaumen . . . 323
Weißbrot, kleines 409
Weiße Bohnen mit Speckssoße 279
Weiße Mehlschwitze zu weißer Grundsoße 74
Weiße Mehlschwitze zu weißer Grundsuppe 31

Seite

Weiße Rüben mit Hammelfleisch 50
Weißes Weingelee 382
„ „ m. Früchten 383
Weißkohl mit Blumenkohlsoße 265
„ mit Hammelfleisch . 49
„ mit Rindfleisch . . . 49
„ -Suppe mit Maggis Fleischbrühwürfeln 49
Weißkohlsalat 292
Weißsauer 197
Welfenflammeri 358
Welsh rarebit 565
Wiener Eisbögen 466
„ Hörnchen 424
„ Schnittchen 426
„ Schnitzel 127
„ Torte 427
„ Torte mit Marzipan 427
Wild 179
Wilde Ente, gebraten 216
Wilde Gans, gebraten 217
Wildes Geflügel 210
Wildfleischklößchen 42
Wild-Haschee 190
„ -Herzsuppe 42
Wildschwein-Braten 188
„ -Keule pökeln und räuchern 188
„ -Kopf, gefüllt . . . 188
„ -Leber 188
„ -Leberwurst 189
„ -Rippen in Gelee 189
Wildsuppe 42
Wildsuppe, klare, braune . . . 41
Windbeutel 481
Windsorsuppe 41
Wirsingkohl 265
Wruken 269
Wruken mit Rindfleisch 50
Würzfleisch 96

Y.

Yorkshire-Rücken 158

Z.

Zahmes Geflügel 191
Zander au four 223
„ -Filet, gebraten 235
„ -Filet, gedämpft 235
„ gebacken 224
„ gebacken mit Tomatensoße 225
„ gefüllt 225

	Seite
Zander grün	222
„ in Aspik	241
„ mit brauner Butter u. gehackten Eiern	223
„ mit Sauerkohl in der Form	224
Zeichenerklärung	2
Zephyrkuchen	463
Zerlegen des Schweines	153
Zervelatwurst I	174
„ II	175
Zimtröllchen	470
Zimtsterne	473
Zitronen-Auflauf	325
„ -Creme	359
„ -Eis	395
„ -Flammeri	355
„ -Säure, kristallisiert	563
„ -Schale-Ersatz	563
„ -Schale zu verwend.	402
Zubereitung der Fische	221
Zucker-Farbe	573
Zucker-Guß, kalt eingerührt	496
„ -Guß, schmelzender	496
„ -Guß, gekocht	496
„ -Guß zu Pfefferkuchen	497
„ -Guß, gekocht, zu Hefegebäck	497
„ -Nüsse	465
„ zum Bruch kochen	514
„ kochen zu den verschiedenen Graden	514
Zunge in Burgunder	116
Zunge, Rindfleisch und Schweinefleisch schnell zu pökeln	120
Zungen-Frikassee	115
„ -Ragout	114
Zwieback mit Hefe	416
„ Hamburger	423
„ -Mehlspeise	319
Zwiebeln, gefüllt	270
Zwiebelsoße	85

Innsbruck.

5 We g Wurst, 1 Pfd. Leberkäse 175 g
Leberkäse, 75 g Zungenwurst, 2 Eier, 5 Pf
Roll Semmeln, 1 Pfd. Emmenthaler
Leberkäse, Zungenwurst, Emmenthaler, Eier
Semmeln verwandt. Wurst fein wie
Leberkäse schneiden, Eier mit
Wurst, wenn nötig mit etwas
Semmelmehl verbinden, zu
einem glatten Teig, dünne
Omelett und mit einem Ausstecher
runde Scheiben ausstechen, mit
einer Gabel die einen Seite
Kreuz einstechen, Eier
Fingerdick schichten, Leberkäse
Leberkäse Eier Leberkäse Eier.

Beim Backen

ist ein gutes erprobtes Backpulver das Wichtigste! Deshalb sparen Sie nicht an verkehrter Stelle, denn ein minderwertiges Backpulver ist — selbst geschenkt — noch viel zu teuer

Mit Dr. Oetker's Backpulver „Backin"

ist jede Hausfrau gut bedient, denn damit

gelingt der Kuchen immer

Einer besonderen Beliebtheit erfreuen sich Dr. Oetker's Feinkost-Puddings, die den verwöhntesten Geschmack zufriedenstellen. Bestens empfohlen werden:

Dr. Oetker's Makronen-Puddingpulver
Dr. Oetker's Krokant-Puddingpulver
Dr. Oetker's Mandelkern-Puddingpulver
Dr. Oetker's Schokoladen-Speise mit gehackten Mandeln
Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver
Dr. Oetker's Götterspeise (Eine feine Gelee-Speise)

Sämtliche Oetker-Fabrikate sind infolge des großen Umsatzes in allen einschlägigen Geschäften **stets frisch** zu haben

Dr. August Oetker

Nährmittelfabrik

Bielefeld

Max Guttowsky

Königsberg i. Pr.

Größtes Spezialhaus für Stoffe

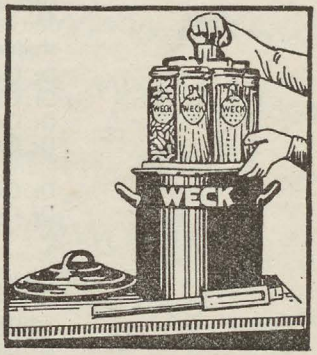
Seidenstoffe · Wollstoffe
Waschstoffe · Herrenstoffe

Neu aufgenommen:

Tischzeuge aller Art

Weck

Konservengläser
Gummiringe
Sterilisiergeräte
und Saftgewinner



müssen Sie kaufen, wenn Sie das Beste haben wollen, was in solchen Erzeugnissen geliefert werden kann. Druckschriften kostenlos!

J. WECK & Co., Öflingen

Die Kathreiner-Kochvorschrift.

Die Hauptsache ist: den Kathreiner richtig kochen lassen — und nicht nur überbrühen.

Bitte — den Kathreiner nicht zu fein mahlen! 2—3 Eßlöffel voll in einen Liter kochendes Wasser schütten, einige Minuten kochen und einige Minuten ziehen lassen. Beim Kochen gut umrühren!

Wenn man ihn mit kaltem Wasser ansetzt und ihn dann ebenso kochen und ziehen läßt, schmeckt er noch kräftiger!

Bitte — keinen zu kleinen Topf nehmen, denn Malzkaffee kocht leicht über! Und dann: „je besser die Milch, desto besser der Kaffee"; der Kathreiner auch — natürlich!

Die *Milch*kathreiner-Kochvorschrift.

Neuerdings wird auch schon viel sogenannter *Milch*kathreiner getrunken.

Dazu nimmt man etwas mehr Kathreiner: etwa 4—5 Eßlöffel voll auf den Liter Wasser. Diesen „doppelstarken" Kathreiner mischt man mit Milch — halb und halb —. Beides darf aber nicht mehr allzu heiß sein!

Besonders Kinder trinken diesen *Milch*kathreiner viel lieber als die reine Milch. Und er bekommt ihnen auch viel besser, denn mit Kathreiner gemischt, wird die Milch ja dreimal leichter verdaut als sonst!

Heinrich Langanke

gegründet 1878

KÖNIGSBERG PR.

Steindamm 18 und Kneiphöfsche Langgasse 53

Fernsprecher: 132, 6072

FEINKOSTHAUS
FEINKOSTKÜCHE

Fische, Wild, Geflügel
Konserven, Liköre, Südfrüchte

Gebr. Faerber

Ältestes und größtes
Spezialhaus für
elegante und preis-
werte Damen-
bekleidung.

KÖNIGSBERG PR.

KAISER WILHELM PLATZ

MITGLIED DER KUNDEN-KREDIT
G.m.b.H.

Dr. Lehmanns
V. R. G. M.
V. R. P. a.

Taufbestätigung

für den Täufling u. das Christkind

Allerseligstes! Dein Heiligabend winkt!
Dein Blockflötenspiel, dein Kindergesangbüchlein
Lehrmeister an Wörter, Ton und Zeit!

BLEIBE
GESUND DURCH

Hengstenberg

VITAMINE
ROHKOST
WEINESSIG
MEHR SALATE

MILLIONEN VON MENSCHEN
HABEN DIES ZU IHREM
VORTEIL ERPROBT

REZEPTE IN ALLEN VERKAUFSSTELLEN

Eines sage ich Ihnen,
meine Damen:

Konservengläser und Sterilisier-Einrichtungen

Marke REX

sind ausgezeichnet! Sie gewährleisten vollen Erfolg und sind trotz ihrer vorzüglichen Qualität äußerst billig. Verlangen Sie kostenlose Aufklärungsschriften!

REX-Conservenglas-Ges. m. b. H.
Öflingen-Säckingen

Ernährungs- und Kochbuch

für den

Säugling und das Kleinkind

von

Dr. med. **F. Lehmann**
Facharzt für Kinderkrankheiten

und

M. und E. Doennig
Gewerbeschullehrerinnen für Kochen und Hauswirtschaft

3. verbesserte Auflage, 6.—10. Tausend

Königsberg Pr.
Zu beziehen durch Frau Th. Arndt, Steindamm 27/29

Gemüsesalat.

500 g gekochte Kartoffeln, 2 gewürfelte Gurken, 1 feine Zwiebel, 2 Essl., 1 Teel. Senf, 4 Essl. Speiseöl, 1–2 Essl. Zitronensaft od. Essig, 1 Prise Zucker, Salz, od. Pfeffer.

Herstellung: Die Gurken werden gewürfelt, mit Zwiebeln, die Essl. und Kartoffeln werden gehäuft und ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Dann kann auch etwas feine Kresse hinzugefügt.

Fleischsalat.

Für Fleischsalat verwendet man 1/3 gekochtes Fleisch und 2/3 Kartoffeln. Die Herstellung wie Gemüsesalat.

Grießpfannen.

1 Ltr. Vollmilch od. Wasser, 125 g Grieß, 200 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, 2 Tropfen Zitronenöl, 1 Päckch. Vanillezucker, 1/2 Teel. Salz.

Herstellung: Alle Zutaten werden in 10 Min. gekocht. Dann die Eimasse etwas kalt werden lassen. Eine Kastenform wird gefettet und mit Grieß ausgestreut. Die Eimasse wird hineingefüllt und

Mehrmengenlehre

120 g Mandeln, 5 Eiweiß, 75 g Zucker, 80 g Mehl, 1/2 Pkg. Backpulver, einige Tropfen Bittermandelöl

Pfeffernüsse u. Brunsleckse. 489
Zuckernüsse. 465
Mandeln 470.
Pfeffernüsse. 493

Springerstadt.

250,-